Artisanat et Restauration

Les Essentiels



Votre passion mérite l'Exception...



Aux Sources du Grand Chocolat®















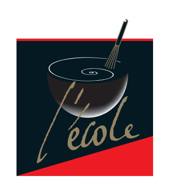




Les Essentiels

Exprimez votre savoir-faire et votre identité.

Découvrez les recettes de base que les pâtissiers de l'Ecole du Grand Chocolat ont créées spécialement pour vous. Imaginez vos associations et faites vivre vos propres créations en combinant plusieurs recettes de base en pâtisserie, chocolaterie ou restauration.
L'Ecole du Grand Chocolat, forte de son expertise, de ses contacts avec des milliers de professionnels dans le monde entier, a pris le temps pour équilibrer ses recettes de base et vous proposer un guide technique pour vous permettre d'exprimer votre savoir-faire, votre identité et votre créativité.



L'École du Grand Chocolat...

Une renommée mondiale

Haut lieu des techniques de travail du chocolat, L'École du Grand Chocolat est d'abord un lieu de rencontres et de partage, accueillant et convivial mais aussi un pôle de création et de veille technique. Les artisans et restaurateurs du monde sont toujours à la recherche d'idées nouvelles et c'est tout naturellement que L'École du Grand Chocolat a décidé de répondre à ces ambitions.

Des compétences de professionnels

Sous la direction de **Frédéric Bau**, aux compétences reconnues et aux expériences internationales, l'équipe de L'École du Grand Chocolat travaille à la recherche et au développement de nouvelles recettes, concepts pâtissiers, techniques et nouveaux matériels. La proximité avec les ingénieurs spécialisés permet le développement de nouvelles techniques et une approche scientifique des matières premières et de leur mise en oeuvre. Depuis plus de 10 ans les pâtissiers de L'École du Grand Chocolat sont installés au plus près des artisans et restaurateurs du monde entier. Ils apportent leur soutien aux professionnels, au quotidien, dans leur labo. C'est donc plus de 15 pâtissiers formateurs que VALRHONA met à disposition de ses clients afin de les aider dans le développement de leur activité.

Lieu d'excellence et de création

L'École du Grand Chocolat est un lieu de formation dédié au Grand Chocolat qui depuis 1988, est le prolongement naturel de la chocolaterie VALRHONA. Comme elle, elle est un lieu d'excellence et de création, dont l'histoire est intimement liée à la tradition des métiers de bouche. Totalement repensée, agrandie et rééquipée en 2002, l'École offre aux artisans et restaurateurs une palette de formations techniques ou commerciales, ainsi qu'une assistance technique personnalisée qui s'étend bien au-delà des stages.





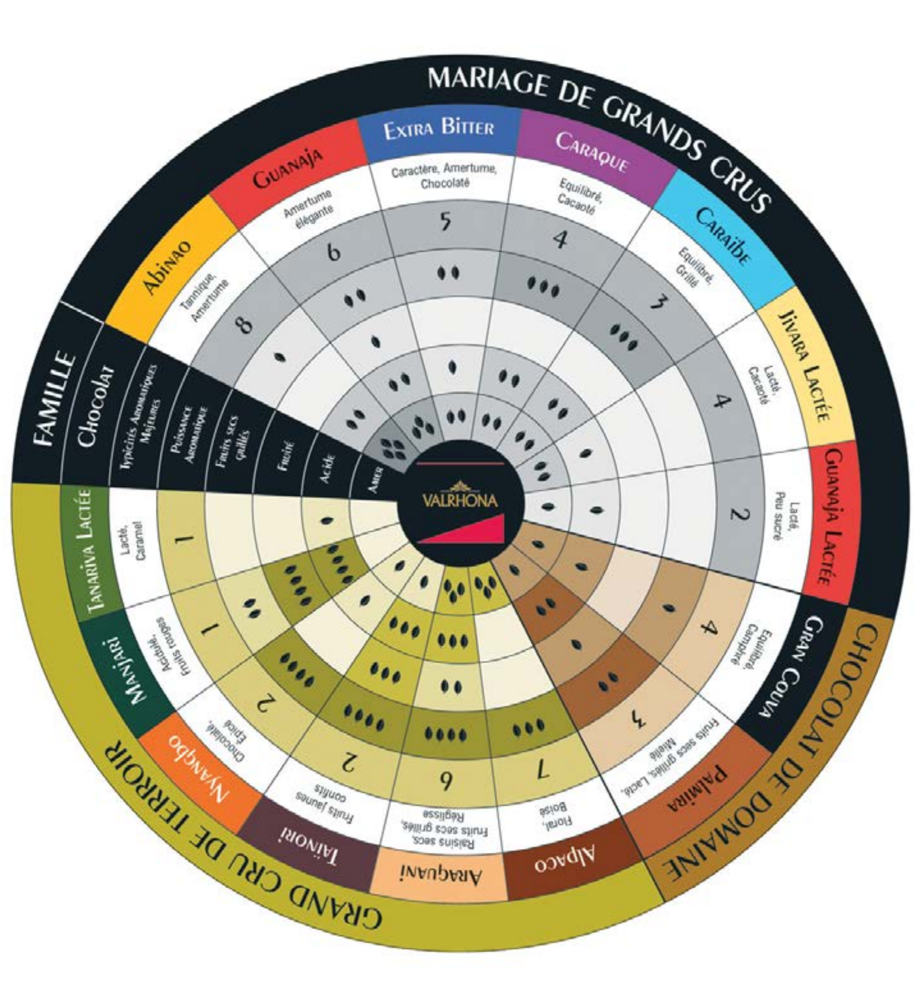


Le cercle de dégustation des Grands Chocolats VALRHONA

VALRHONA vous ouvre les portes de l'analyse sensorielle pour vous faire découvrir une approche plus fine de ses Grands Chocolats, vous accompagner dans vos choix et développer votre expertise.

Faites confiance à vos sens, laissez-vous guider par les clés du Cercle pour découvrir toutes les subtilités et l'étendue des nuances aromatiques de la palette de nos Grands Chocolats.

Partagez notre expérience pour donner une identité sensorielle à vos recettes en les adaptant à votre goût, vos envies et au plaisir attendu par vos clients.



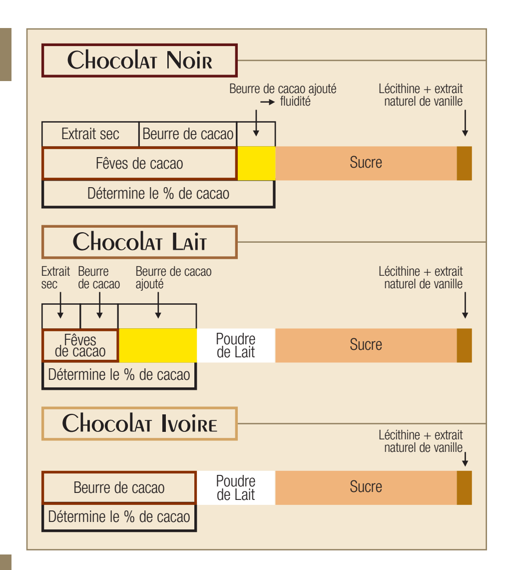
Les Conseils

Comme toutes les matières premières que vous utilisez, le chocolat mérite que vous lui portiez une attention particulière dans son utilisation comme dans sa conservation. Afin de faciliter votre travail et d'utiliser les chocolats VALRHONA dans les meilleures conditions, nous vous livrons quelques conseils ainsi que les réponses aux principales questions que vous vous posez.

Les Chocolats VALRHONA

VALRHONA a composé pour vous de grands chocolats de couverture et de laboratoire, noirs, lactés ou blancs qui vous permettent de réaliser les meilleurs bonbons et desserts. L'art de VALRHONA c'est de savoir choisir les meilleures fèves de cacao et d'équilibrer ses formules de chocolat pour vous offrir une palette de goûts raffinés.

- Un chocolat noir VALRHONA est composé de fèves de cacao des meilleures origines, de sucre, parfois d'un ajout de beurre de cacao (matière grasse de la fève de cacao) pour améliorer sa fluidité et permettre l'enrobage puis de lécithine de soja, émulsifiant permettant de stabiliser le mélange.
- Un chocolat au lait VALRHONA contient des fèves de cacao sélectionnées, du lait entier, du sucre, du beurre de cacao pour la fluidité, de la lécithine et une pointe de vanille naturelle pour exhaler les arômes.
- Le chocolat blanc VALRHONA est composé de lait entier, de sucre, de beurre de cacao et d'une pointe de vanille naturelle. Sa finesse est due au broyage très poussé de ses différents composants.



La gamme de fruits secs VALRHONA

- Pralinés : Les pralinés VALRHONA résultent de l'assemblage de sucre et de fruits secs selon un savoir-faire respectant la tradition et sublimant tous les arômes subtils des fruits. Comme pour ses fèves de cacao, VALRHONA sélectionne et contrôle les meilleurs fruits secs.
- Pralinés Torréfiés : VALRHONA joue sur la noblesse de ses fruits secs, noisettes Romaines et amandes Valencia, et propose une gamme de pralinés, aux textures et goûts variés pour satisfaire toutes vos envies. Les notes d'amandes et de noisettes chaudement torréfiées à cœur se mêlent aux notes caramélisées.
- Pralinés Fruités : Pour maîtriser au mieux le développement des arômes fruités, VALRHONA sélectionne les meilleures noisettes Romaines et amandes Valencia. La cuisson artisanale au chaudron, par sablage, confère à la gamme des Pralinés Fruités VALRHONA toute l'intensité et l'élégance des notes chaudes et rondes des fruits secs.
- Giandujas & Pâtes d'amandes : VALRHONA sélectionne les meilleurs fruits secs pour la fabrication de ses giandujas et pâtes d'amandes.
- Giandujas : Les fèves de cacao et les noisettes sont torréfiées séparément à des températures spécifiques, puis mélangées avant d'être broyées et conchées intimement.
- Pâtes d'amandes : Les amandes sont blanchies, émondées puis cuites dans un sirop de sucre. Le mélange est ensuite broyé plus ou moins finement suivant l'utilisation du produit.

Conservation et stockage

DU CHOCOLAT

Tous nos chocolats doivent être conservés à l'abri de la lumière, de la poussière et de l'humidité, à une température comprise de préférence entre 16 et 18°C et 55/60% d'hygrométrie. Afin de préserver les qualités techniques et gustatives de nos chocolats, nous vous demandons de respecter les délais de conservation indiqués sur les emballages.

DES FRUITS SECS

Les pralinés et les giandujas sont des produits secs et gras. Ils doivent être conservés à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière à une température de 20°C. Dans le cas d'un stockage longue durée de vos seaux de praliné, prenez soin de les retourner tous les 10 jours afin d'éviter une remontée des matières grasses. Les pâtes d'amandes 50 et 70% de fruits sont des produits humides. Ils doivent être tenus à l'abri de l'humidité et stockés au froid à une température de 8°C car ils sont sensibles aux moisissures. La pâte d'amandes décors 33% de fruits est un produit moins fragile, nous conseillons de la conserver à 15/16°C maximum.

Durée de vie des produits

Une date limite d'utilisation optimale est inscrite sur l'ensemble de nos produits laboratoires. Il s'agit de la date jusqu'à laquelle VALRHONA estime que son produit stocké, dans de bonnes conditions, présente toujours la qualité optimale nécessaire à son utilisation.

Blanchiment

Les pralinés, les giandujas et les pâtes d'amandes riches en fruits secs, et donc en matières grasses libres, ont tendance à faire blanchir la couverture d'enrobage lorsqu'ils sont utilisés en intérieur de chocolat : c'est ce que l'on appelle le "blanchiment gras". Pour limiter ce problème de blanchiment, stocker les chocolats finis (enrobés ou moulés) au froid, à une température de 10/12°C.

Utilisations du chocolat

ENROBAGE ET MOULAGE

Fonte : Afin de faciliter la fonte, utiliser des « fèves » ou hacher chaque bloc de 1 kg, barre par barre, avec un grand couteau scie (une barre pèse 200 g). Les températures de fonte varient en fonction du type de couverture utilisé. Il est donc essentiel de bien respecter les températures que nous vous indiquons pour chaque couverture et ceci pendant plusieurs heures.
Couvertures noires : 53/55°C.
Couvertures lait : 48/50°C (la caséine contenue dans le lait se détériore au-delà de 54°C).
Pour faire fondre le chocolat, utiliser de préférence l'étuve durant une nuit (idéalement 2 nuits). Eviter impérativement tout risque de surchauffe qui rendrait les chocolats au lait particulièrement intravaillables. Veiller à ne pas retravailler un trop grand nombre de fois le même chocolat, il finirait par buller et épaissir.

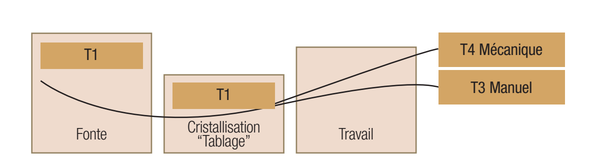
Température de travail : Dans le laboratoire, maintenir durant le travail du chocolat, une température ambiante la plus stable possible entre 18 et 20°C. Ne jamais travailler sur marbre réfrigéré, toujours sur marbre sec.

TEMPERAGE

Le tempérage est la technique qui permet à la matière grasse du chocolat (beurre de cacao) de cristalliser (durcir) sous une forme stable et homogène. Elle permet d'obtenir un produit final (moulé ou enrobé) brillant, cassant et qui se conservera longtemps sans blanchir.

Les températures à respecter sont les suivantes :

- Pour un tempérage manuel, amener l'ensemble de la masse à température haute T1, verser 3/4 de cette masse sur marbre non réfrigéré. Tabler (brasser) jusqu'à température basse T2. Mettre cette couverture avec le 1/4 restant et bien homogénéiser afin d'amener le mélange à la température T3.
- Lors d'un tempérage manuel destiné à alimenter une enrobeuse mécanique, il convient de remonter le chocolat non pas à T3 mais à T4. La couverture tempérée plus chaude pourra ainsi refroidir sans épaissir lors de son transfert dans l'enrobeuse. Elle atteindra donc la température de travail correcte qu'il faudra maintenir durant toute l'opération d'enrobage.
- Pour un tempérage machine, vérifier l'exactitude des températures lues à l'affichage avec un thermomètre plongé dans la masse.



Couverture				Travail manuel	Travail mécanique
		T1	T2	T3	T4
Noir		53/55°C	28/29°C	31/32°C	32/33°C
Lait		45/48°C	27/28°C	30°C	31°C
Ivoire		45/48°C	26/27°C	29°C	30°C

Questions-réponses sur vos problèmes de fabrication

- **Les chocolats présentent sur la surface un voile ou des pigments blancs.**
  Si le chocolat a bien été tempéré, ce problème de blanchiment provient des conditions de moulage (moules trop chauds), ou de stockage (température ambiante trop chaude, choc thermique ou ambiance trop humide...).
- **Les chocolats sont fendillés.**
  Les moulages ont subi un choc thermique. Ne pas placer trop vite les moules au réfrigérateur. Le refroidissement ne doit pas se faire à trop basse température :
  - Bonbons moulés : refroidissement entre 10 et 12°C.
  - Bonbons enrobés : refroidissement entre 15 et 18°C.
- **Lors de l'enrobage, la couverture épaissit (elle "vaseline").**
  Il y a cristallisation excessive de la couverture. Il faut augmenter la température ambiante qui est trop froide. Si la couverture devient satinée en surface, ajouter immédiatement un peu de couverture à 50°C pour une couverture noire, 40/45°C pour une couverture lactée. Quand la couverture est vraiment trop froide, il faut refaire un tempérage (après une fonte du chocolat pendant 3 à 4 heures minimum).
- **Le démoulage de produits moulés est difficile voire impossible.**
  Le tempérage n'a pas suivi le cycle correct, vérifier les températures. La couverture utilisée doit être bien adaptée au moulage (bonne fluidité). Attention à laisser refroidir les moulages assez longtemps.
- **Des tâches mates apparaissent sur les pièces une fois démoulées.**
  Les moules utilisés sont trop froids, ils doivent être à température ambiante 20/25°C lors du moulage.

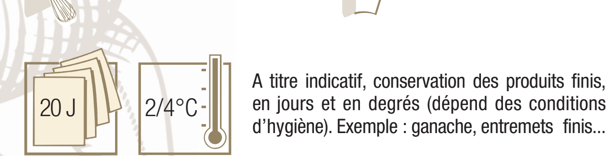
Les pictogrammes

Artisanat — **Artisanat**

Restauration — **Restauration**



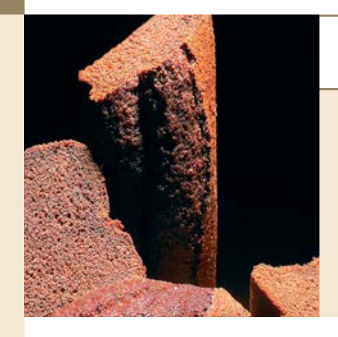
Artisanat et Restauration



A titre indicatif, conservation des produits finis, en jours et en degrés (dépend des conditions d'hygiène). Exemple : ganache, entremets finis...



Surgélation possible



LES BISCUITS ET LES PÂTES

- Toutes les températures de cuisson sont établies pour des fours ventilés. Dans le cas d'un four à sole, les températures seront à relever d'environ 20°C. Les températures et les temps de cuisson conseillés devront également être adaptés selon les quantités et le type de biscuit mis en œuvre.
- Nous vous conseillons d'utiliser des jaunes et blancs d'oeufs pasteurisés ainsi que de la farine forte de type 45 ou 55.
- Pour optimiser la cuisson des biscuits, nous vous conseillons d'utiliser des plaques aluminium perforées pour favoriser la cuisson.

1.1 - Biscuit Sacher cacao chocolat



430 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50% ou 70%
130 g Sucre semoule
210 g Jaunes d'œufs
150 g Œufs entiers
250 g Blancs d'œufs
130 g Sucre semoule
100 g Farine type 45
50 g CACAO EN POUDRE
100 g CACAO PATE EXTRA
100 g Beurre

Détendre la pâte d'amandes en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un et ajouter les 130 g de sucre. Monter au ruban. Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant. Tamiser ensemble le cacao en poudre et la farine et parallèlement, faire fondre le cacao pâte et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le cacao pâte et le beurre fondus afin d'obtenir une texture lisse et légère. Ajouter le mélange pâte d'amandes, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer avec le reste des blancs.

CUISSON : Cuire en moule, en cercle ou étaler sur plaque à 180/200°C clé fermée. (Une feuille pèse de 600 g à 1000 g).

INFO

Possibilité d'assouplir la pâte d'amandes au micro-ondes pour faciliter l'incorporation des jaunes et des œufs.

1.2 - Biscuit aux amandes ou aux noisettes



160 g Jaunes d'œufs
110 g Sucre semoule
105 g Farine type 45
125 g Poudre de noisettes ou amandes grillées
70 g Beurre
190 g Blancs d'œufs
70 g Sucre semoule

Monter au ruban les jaunes et le sucre. Pendant ce temps, tamiser les poudres et faire fondre le beurre. Monter les blancs au " bec d'oiseau " avec le sucre ajouté peu à peu. Mélanger un peu des blancs montés au mélange jaunes/sucre. Incorporer les poudres puis le reste des blancs montés. Enfin, ajouter le beurre fondu préalablement allégé avec un peu de mélange jaunes/sucre.

CUISSON : Cuire en moule ou en cercle à 170°C ou sur plaque à 190°C, clé fermée, pendant 25 minutes. (Une feuille pèse de 600 g à 1000 g).

1.3 - Biscuit entremets et bûches glacés



1000 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 70%
400 g Blancs d'œufs
300 g Beurre fondu
100 g Sucre inverti

Blanchir au batteur et à la feuille la pâte d'amandes crue détendue peu à peu avec les blancs liquides et le sucre inverti. Une fois le mélange légèrement blanchi et parfaitement lisse, ajouter le beurre fondu chaud, puis monter.

CUISSON : : Étaler sur feuilles. Cuire à clé fermée, température 180/190°C. (Une feuille pèse de 800 g à 1300 g).

INFO

Ce biscuit plus sucré et surtout de fabrication différente est conçu pour pouvoir être coupé sans difficulté à une température négative de -12/-15°C.

1.4 - Biscuit Joconde nature ou cacao



325 g œufs entiers
200 g Poudre d'amandes
200 g Sucre glace
260 g Blancs d'œufs
70 g Sucre semoule
130 g Farine type 45*
70 g Beurre

Monter au batteur les œufs entiers, la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs au "bec d'oiseau" en ajoutant peu à peu le sucre. Tamiser la farine et faire fondre le beurre. Mélanger un peu de blancs montés au premier mélange, puis la farine, le reste des blancs et le beurre fondu préalablement détendu avec une petite partie de l'appareil œuf et poudre d'amandes.

CUISSON : Toujours étaler sur plaque. Cuire à four 240/250°C clé fermée pendant 6/8 minutes. (Une feuille pèse de 400 g à 810 g).

*Pour la recette de la Joconde Cacao, remplacer la moitié de la farine par du cacao poudre VALRHONA tamisé.

INFO

Les feuilles de biscuit Joconde sont utilisées pour l'intérieur d'un montage de bûches ou en décors à l'extérieur. Elles seront à peser de différentes manières. De 600 g à 750 g, pour l'intérieur d'une bûche et 500 g à 550 g pour un biscuit de décor.

1.5 - Biscuit meringue amandes ou noisettes

150 g Poudre de noisettes ou amandes grillées
120 g Sucre glace
250 g Sucre semoule
110 g Eau
200 g Blancs d'œufs

Réaliser une meringue italienne : cuire le sucre avec l'eau à 125°C et le verser sur les blancs légèrement montés. Tamiser les poudres et les incorporer en pluie à la meringue froide.

CUISSON : Démarrer à 160°C clé fermée pendant quelques minutes pour " souffler " la meringue avant d'abaisser la température à 100/110°C pour terminer la cuisson. Clé ouverte ou mettre en étuve suffisamment chaude pendant 1 nuit. Cette recette a été calculée pour réaliser 4 semelles de bûches.

INFO

Cette meringue se coupe très bien. A la base d'un entremets, elle sera toujours chablonnée sur les deux faces avant montage.

1.6 - Biscuit moelleux amandes ou coco



225 g Poudre d'amandes*
100 g Farine type 45
225 g Sucre glace
150 g Blancs d'œufs non montés
50 g Crème fleurette 35% MG
450 g Blancs d'œufs
250 g Sucre semoule

Mélanger à la spatule les poudres avec les blancs non montés et la crème fleurette. Monter les blancs et ajouter peu à peu le sucre. Lorsque les blancs sont montés, les incorporer au premier mélange.

CUISSON : Cuire à 170/190°C clé ouverte en feuille même épaisse, mais jamais en moule. (Une feuille pèse de 500 g à 1000 g).

*BISCUIT COCO : Remplacer la moitié de la poudre d'amandes par de la poudre de coco.

INFO

Pour agrémenter et aromatiser le biscuit, ajouter au mélange pâteux les ingrédients choisis puis incorporer les blancs et étaler sur feuille (sauf pour le café soluble qui sera incorporé en dernier).

1.7 - Biscuit cuillère nature ou cacao



720 g Blancs d'œufs
400 g Jaunes d'œufs
440 g Sucre semoule
250 g Amidon
250 g Farine type 45*

Monter les blancs en ajoutant le sucre peu à peu. Pendant ce temps, tamiser les poudres, amidon, farine (et cacao si nécessaire). Incorporer à la spatule les jaunes dans les blancs, puis ajouter les poudres. Pour obtenir un joli perlage, sucrer deux fois à 5 minutes d'intervalle et mettre au four clé ouverte.

CUISSON : Dresser à la poche ou étaler sur plaque. Cuire à four 200°C clé ouverte. (Une feuille pèse environ 650 g.)

*Pour la recette du biscuit cuillère cacao, remplacer la moitié de la farine par du cacao poudre tamisé.

1.8 - Biscuit Capucine cacao



340 g Poudre d'amandes
450 g Sucre semoule
100 g CACAO EN POUDRE
15 g Farine type 45
560 g Blancs d'œufs
150 g Sucre semoule
20 g Blancs secs

Tamiser ensemble la poudre d'amandes, les 450 g de sucre, le cacao en poudre et la farine. Parallèlement, monter les blancs d'œufs au "bec d'oiseau" et ajouter les 150 g de sucre mélangés aux blancs secs. Ensuite, ajouter à la Maryse ou à la corne le mélange des poudres tamisées. Étaler sur feuille silicone ou papier sulfurisé. Saupoudrer deux fois de sucre glace.

CUISSON : Cuire à 180°C clé ouverte. (Ces biscuits doivent rester souples à la sortie du four).

1.9 - Biscuit Emmanuel - Une création de Frédéric BAU



300 g Beurre
370 g Farine type 45
180 g Sucre glace
4 g Fleur de sel
15 g Levure chimique
370 g Œufs entiers
195 g Sucre inverti
75 g Lait entier

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, le sel et la levure chimique. Mélanger à la feuille ou mixer au robot-coupe les œufs avec le sucre inverti. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait, et le beurre fondu à 45/48°C (cette température est importante). Reposer impérativement une nuit avant d'utiliser. Étaler finement sur feuille silicone pour la cuisson.

CUISSON : Enfourner à 220/230°C pendant 6 à 8 minutes, clé fermée.

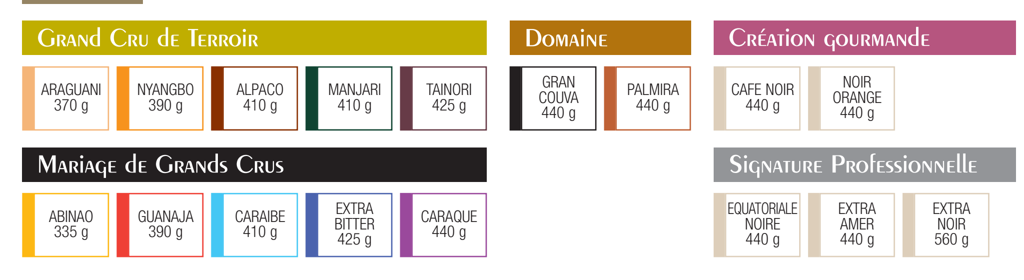
1.10 - Biscuit à la cuillère au chocolat



180 g Beurre
720 g Blancs d'œufs
15 g Blancs secs
250 g Sucre semoule
400 g Jaunes d'œufs
75 g CACAO EN POUDRE
120 g Farine type 45
120 g Amidon

Faire fondre le chocolat avec du beurre à 45°C environ. Parallèlement, mélanger le sucre et les blancs secs. Monter les blancs avec le mélange sucre et blancs secs qui seront ajoutés dès le début, de façon à obtenir des blancs bien lisses. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter délicatement les jaunes dans les blancs montés à l'aide d'un fouet. Prélever une petite partie et ajouter au mélange chocolat/beurre fondu chaud (afin de l'alléger). Rassembler les deux masses et ajouter enfin les poudres tamisées, à la corne ou à l'écumoire. Étaler ou dresser à la poche.

CUISSON : Cuire à 180/190°C four ventilé.


CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 370 g	NYANGBO 390 g	ALPACO 410 g	MANJARI 410 g	TAINORI 425 g

Domaine	
GRAN COUVA 440 g	PALMIRA 440 g

Création gourmande	
CAFE NOIR 440 g	NOIR ORANGE 440 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 335 g	GUANAJA 390 g	CARAIBE 410 g	EXTRA BITTER 425 g	CARAQUE 440 g

Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 440 g	EXTRA AMER 440 g	EXTRA NOIR 560 g

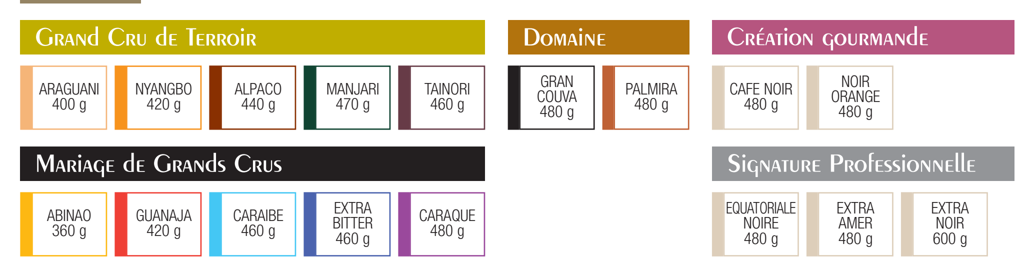
1.11 - Biscuit moelleux



220 g Beurre
200 g Jaunes d'œufs
400 g Blancs d'œufs
220 g Sucre semoule
70 g Farine type 45

Faire fondre la couverture avec le beurre, parallèlement monter les blancs avec le sucre. Ajouter les jaunes dans le premier mélange bien chaud (50/55°C), un peu de blancs afin de détendre la masse, puis le reste des blancs à la Maryse ou à la corne en ajoutant la farine tamisée.

CUISSON : Cuire en cercles, beurrés et sucrés, four à 180/190°C, clé fermée.


CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 400 g	NYANGBO 420 g	ALPACO 440 g	MANJARI 470 g	TAINORI 460 g

Domaine	
GRAN COUVA 480 g	PALMIRA 480 g

Création gourmande	
CAFE NOIR 480 g	NOIR ORANGE 480 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 360 g	GUANAJA 420 g	CARAIBE 460 g	EXTRA BITTER 460 g	CARAQUE 480 g

Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 480 g	EXTRA AMER 480 g	EXTRA NOIR 600 g

1.12 - Biscuit chocolat sans farine

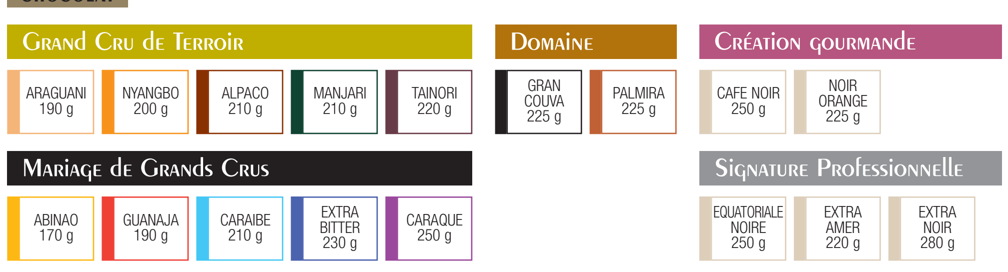


60 g Beurre
100 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50%
50 g Jaunes d'œufs
250 g Blancs d'œufs
85 g Sucre semoule

Recette calculée pour une feuille 40 x 60 cm. Faire fondre la couverture et le beurre à une température de 50°C.
Détendre la pâte d'amandes en ajoutant les jaunes d'œufs un par un. Lisser correctement le mélange sans monter. Terminer en incorporant le beurre et le chocolat fondus. Parallèlement, monter les blancs avec le sucre "au bec d'oiseau". A l'aide de la Maryse, incorporer une petite partie des blancs au mélange précédent et terminer en ajoutant le restant. Étaler.

CUISSON : Cuire à 180/190°C, four ventilé.

CHOCOLAT



Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 190 g	NYANGBO 200 g	ALPACO 210 g	MANJARI 210 g	TAINORI 220 g

Domaine	
GRAN COUVA 225 g	PALMIRA 225 g

Création gourmande	
CAFE NOIR 250 g	NOIR ORANGE 225 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 170 g	GUANAJA 190 g	CARAIBE 210 g	EXTRA BITTER 230 g	CARAQUE 250 g

Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 250 g	EXTRA AMER 220 g	EXTRA NOIR 280 g

1.17 - Pain de Xavier - Une création de l'Ecole

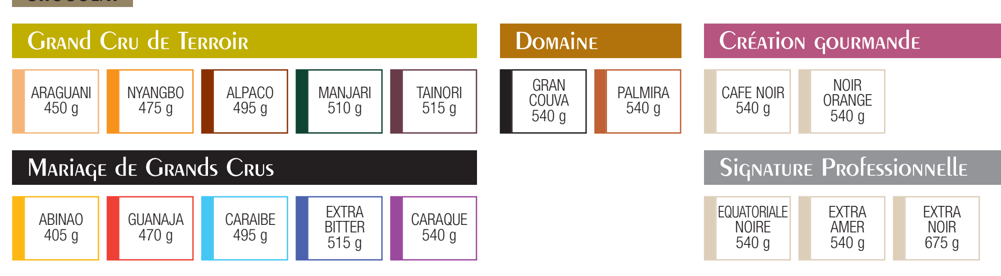


560 g Œufs entiers
240 g Jaunes d'œufs
320 g Sucre inverti
160 g Glucose
490 g Crème fleurette 35% MG
160 g Farine type 55

Biscuit de voyage adapté aussi pour les entremets. Réaliser un mélange de 4/4 de noisettes et amandes grillées concassées, pistaches émondées et sucre casson (grains). Préparer un cadre 40 x 60 cm, sur silpat et garnir généreusement de "mélange" fruits secs/sucre. Mélanger les œufs, les jaunes, le sucre inverti et le glucose, chauffer au bain-marie à 55/60°C et ensuite monter à vitesse moyenne au mélangeur, au fouet. Porter à ébullition la crème, et verser peu à peu sur le chocolat haché afin d'émulsionner le mélange. Dans ce mélange, ajouter une petite partie du premier afin de détendre la masse. A l'aide d'une Maryse ou à la corne, terminer en ajoutant le restant de l'appareil et la farine. Verser dans le cadre, cuire à 160°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille, retirer le cadre. Afin de faciliter la découpe, ne pas retourner le biscuit et utiliser un couteau lisse. Découper des carrés de tailles diverses puis retourner sur carton.

NB : Ce biscuit se conserve à température ambiante.

CHOCOLAT



1.18 - Cake au chocolat

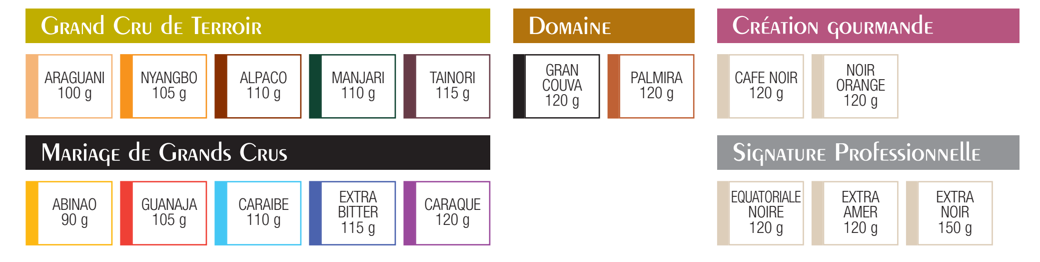


500 g Œufs entiers
150 g Sucre inverti
250 g Sucre semoule
150 g Poudre d'amandes
240 g Farine type T45
50 g CACAO EN POUDRE
15 g Levure chimique
240 g Crème fleurette 35% MG
170 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIE
100 g Liqueur chocolat Wolfberger

Recette calculée pour un cadre 40 x 60 cm. Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure chimique. Verser la crème fleurette ainsi que le beurre liquide. Ajouter l'alcool et terminer par la couverture fondue.

CUISSON : Cuire dans un moule à cake beurré à 160°C pendant environ 40 à 45 minutes ou en cadre, sur tapis silicone à 180°C pendant 15 minutes environ.

CHOCOLAT



1.19 - Crème d'amandes vanille



300 g Beurre
600 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50%
75 g Poudre d'amandes
30 g Amidon de maïs
3 Gousses de vanille
300 g Œufs entiers
300 g Crème pâtissière de base

Détendre la pâte d'amandes avec les œufs en les incorporant un par un. Ajouter la poudre d'amandes, la vanille et le beurre en pommade. Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de mais. Terminer en incorporant la crème pâtissière tempérée. Réserver au froid ou utiliser de suite.



1.20 - Crème d'amandes chocolat

- 990 g Crème d'amandes vanille
- 270 g EXTRA NOIR 53%
- ou
- 210 g EXTRA AMER 67% + 50 g Sucre semoule
- 225 g Perles de chocolat

Une fois la crème d'amandes vanille réalisée, ajouter le chocolat désiré, fondu à 35/40°C, bien mélanger et incorporer les perles de chocolat. Réserver au froid ou utiliser de suite.



1.21 - Macarons blancs sur meringue française

- 130 g Poudre d'amandes
- 225 g Sucre glace
- 115 g Blancs d'œufs
- 60 g Sucre semoule
- 1 g Crème de tartre

Tamiser la poudre d'amandes avec le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre (il est préférable pour ces macarons de prendre de vieux blancs) et la crème de tartre. Incorporer le mélange tamisé de poudres aux blancs montés à l'aide d'une Maryse. Macaronner le tout. Dresser sur plaque et tapis siliconé.

CUISSON : Cuire au four à 140°C four ventilé, pendant 12 à 15 minutes ourat ouvert.



1.22 - Macarons blancs sur meringue italienne

- 300 g Poudre d'amandes
- 300 g Sucre glace
- 110 g Blancs d'œufs
- 110 g Blancs d'œufs
- 30 g Sucre semoule
- 300 g Sucre semoule
- 100 g Eau

Passer au robot coupe la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamiser le mélange obtenu pour aérer la masse. Ajouter les 110 g de blancs et mélanger. Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 110ºC et verser sur les blancs légèrement montés avec les 30 g de sucre. Monter jusqu'à presque complet refroidissement. Ajouter la meringue au premier mélange. Macaronner. Dresser sur plaque et tapis siliconé.

CUISSON : Cuire en four ventilé à 140ºC pendant 12 à 15 minutes, clé ouverte.



1.23 - Macarons au cacao

- 125 g Poudre d'amandes
- 225 g Sucre glace
- 120 g Blancs d'œufs
- 60 g Sucre semoule
- 20 g CACAO EN POUDRE
- 0.5 g Colorant brun chocolat

Tamiser la poudre d'amandes avec le sucre glace et le cacao en poudre. Monter les blancs avec le sucre (il est préférable pour ces macarons de prendre de vieux blancs), incorporer le colorant, mélanger ensuite les blancs aux poudres et macaronner le tout. Dresser sur tapis siliconé et plaques perforées ou plaques noires.

CUISSON : Cuire au four à 140°C four ventilé, pendant 12 à 15 minutes ourat ouvert.



1.24 - Streuzel aux amandes

- 150 g Beurre
- 150 g Cassonade
- 150 g Farine type 55
- 150 g Poudre d'amandes

Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange, et mettre cette "pâte" au froid pour 30 min minimum. Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir, pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.

CUISSON : Cuire à 150/160°C° clé ouverte, la couleur doit être blonde chaude.



1.25 - Streuzel cacao

- 150 g Beurre
- 150 g Cassonade
- 150 g Poudre d'amandes
- 1 g Sel
- 115 g Farine type 45
- 25 g CACAO EN POUDRE

Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao en poudre. Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir de petites boules. Répartir de façon régulière le streuzel sur Silpat.

CUISSON : Cuire à 150/160°C, clé ouverte.

1.26 - Pâte sablée aux amandes



240 g Beurre
4 g Sel fin
180 g Sucre glace
60 g Poudre d'amandes
100 g Œufs entiers
120 g Farine type 55
350 g Farine type 45

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et les 120 g de farine. Attention à ne pas monter. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 350 g de farine restant de façon très brève. Réserver au réfrigérateur quelques heures avant d'étaler. Foncer les tartes et laisser reposer une 1/2 heure au réfrigérateur.

CUISSON : Cuire au four à 150/160°C, jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur brun claire.

1.27 - Pâte Sablée aux amandes cacao



240 g Beurre
180 g Sucre glace
4 g Sel fin
60 g Poudre d'amandes
100 g Œufs
120 g Farine type 55
300 g Farine type 55
50 g CACAO EN POUDRE

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, le cacao en poudre et les 120 g de farine. Attention à ne pas monter. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 300 g de farine restante, ceci de façon très brève. Réserver au réfrigérateur.

CUISSON : Cuire au four à 150/160°C pendant environ 8 min.

1.28 - Pâte à Spéculos



200 g Beurre
200 g Sucre roux
60 g Mélasse en poudre
50 g Œufs
15 g Lait
400 g Farine type 45
2 g Sel
Q.S Cannelle en poudre
1 Zeste d'orange râpé fin
6 g Levure chimique

Sabler le beurre froid avec les sucres, la cannelle, le zeste d'orange, le sel, la farine, la levure chimique puis ajouter les œufs et le lait. Étaler à 2-3 mm. Laisser reposer. Congeler et découper.

CUISSON : Cuire au four à 160°C.

1.29 - Sablé Breton



160 g Jaunes d'œufs
320 g Sucre semoule
450 g Farine type 55
15 g Levure chimique
4 g Sel
320 g Beurre pommade

Monter les jaunes avec le sucre. Pendant ce temps, tamiser la farine avec la levure chimique et le sel. Lorsque les jaunes sont montés, ajouter le beurre pommade, puis la farine et la levure chimique tamisées ensemble.

CUISSON : Étaler à 5 mm sur plaque et laisser reposer avant de cuire. Cuire à four très doux 150/160°C, clé ouverte.

1.30 - Appareil moelleux cœur coulant



320 g GUANAJA 70%
300 g Beurre
500 g Œufs entiers
300 g Sucre semoule
130 g Farine type T45

Faire fondre au bain-marie la couverture de chocolat mélangée au beurre à environ 50°C. En parallèle, montez légèrement les œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange chocolat-beurre fondu dans le mélange œufs-sucre. Remuez. Versez la farine préalablement tamisée en pluie. Une fois votre appareil terminé, réservez-le au réfrigérateur au moins 12 heures. Garnissez au 3/4 des cercles inox entourés de papier sulfurisé, à l'aide d'une poche à douille lisse.

CUISSON : Cuire à 190°C pendant 7 à 9 min.

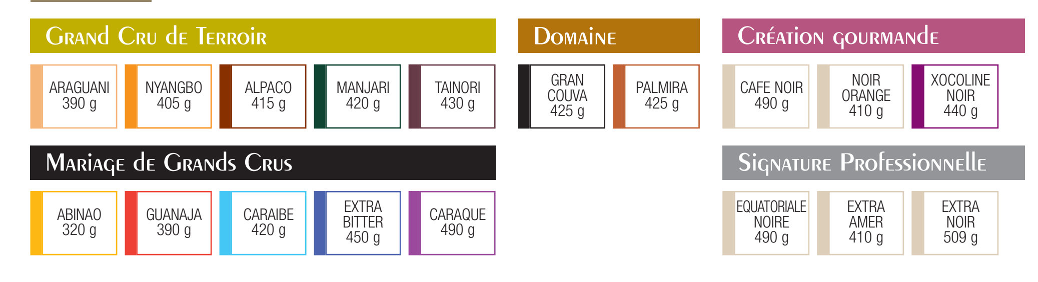
1.31 - Moelleux tiède au chocolat



- 95 g Beurre
- 400 g Blancs d'œufs
- 130 g Sucre semoule
- 100 g Jaunes d'œufs

Faire fondre le chocolat à 50/55°C. Ajouter le beurre. Parallèlement, monter les blancs en ajoutant le sucre dès le départ du mélange afin d'avoir un mélange parfaitement lisse (des blancs d'œufs montés "au bec d'oiseau"). Ajouter un peu de blancs montés au mélange chocolat-beurre puis les jaunes d'œufs et lisser au fouet. Terminer à l'aide de la Maryse ou de la corne en ajoutant le reste des blancs. Chemiser les cercles de papier cuisson, garnir d'appareil à la poche (selon le type de cercle environ 60 g). Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson ou surgeler.

CUISSON : Cuire à 180°C environ 5 min, le cœur doit rester coulant.



CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 390 g	NYANGBO 405 g	ALPACO 415 g	MANJARI 420 g	TAINORI 430 g

Domaine	
GRAN COUVA 425 g	PALMIRA 425 g

Création gourmande		
CAFE NOIR 490 g	NOIR ORANGE 410 g	XOCOLINE NOIR 440 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 320 g	GUANAJA 390 g	CARAIBE 420 g	EXTRA BITTER 450 g	CARAQUE 490 g

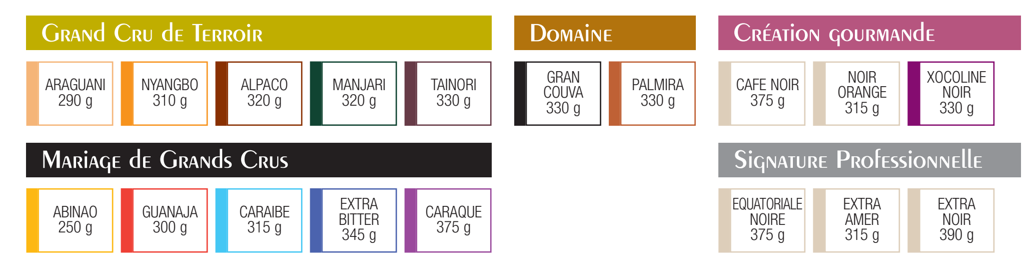
Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 490 g	EXTRA AMER 410 g	EXTRA NOIR 509 g

1.32 - Soufflé au chocolat



- 60 g Jaunes d'œufs
- 300 g Lait
- 20 g Amidon
- 200 g Blancs d'œufs
- 80 g Sucre semoule ou de maltitol (si utilisation de xocoline noir)

Faire fondre le chocolat. Porter à ébullition le lait, mélangé à l'amidon. Verser sur le chocolat fondu et lisser au fouet. Parallèlement, monter les blancs avec le sucre au « bec d'oiseau ». Ajouter une partie des blancs montés dans le premier appareil, puis les jaunes. Lisser et terminer le mélange à la Maryse avec le reste des blancs. Pocher dans des ramequins beurrés, sucrés. Cuire au four ventilé à 190°C, pendant 6-7 min selon la taille. Le résultat escompté est de préserver le cœur du soufflé très souple. Conserver les soufflés avant cuisson au réfrigérateur pour quelques heures ou au congélateur pour plusieurs jours.



CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 290 g	NYANGBO 310 g	ALPACO 320 g	MANJARI 320 g	TAINORI 330 g

Domaine	
GRAN COUVA 330 g	PALMIRA 330 g

Création gourmande		
CAFE NOIR 375 g	NOIR ORANGE 315 g	XOCOLINE NOIR 330 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 250 g	GUANAJA 300 g	CARAIBE 315 g	EXTRA BITTER 345 g	CARAQUE 375 g

Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 375 g	EXTRA AMER 315 g	EXTRA NOIR 390 g



LES TEXTURES CRAQUANTES

2.1 - Praliné croustillant



200 g ÉCLATS D'OR
100 g JIVARA LACTEE 40%
230 g PRALINE 50% OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITE

Faire fondre la couverture Jivara Lactée à 50°C, mélanger au praliné et ajouter Éclats d'or. Mélanger délicatement et correctement pour enduire parfaitement Éclats d'Or. Étaler sur plaque et laisser cristalliser au réfrigérateur. Couper à la taille de vos bûches ou entremets et insérer.

2.2 - Craquant de fruits secs torréfiés et Praliné noisette



140 g JIVARA LACTEE 40%
460 g PRALINE NOISETTE 60%
150 g Noisettes torréfiées
150 g Noix torréfiées

Faire fondre la couverture à 45°C, verser sur le praliné, mélanger et ajouter les fruits secs finement hachés. Laisser cristalliser légèrement et pocher sur les biscuits découpés. Réserver au réfrigérateur.

2.3 - Nougatine au Grué de cacao ou fruits secs



150 g Sucre semoule
2.5 g Pectine NH
125 g Beurre
50 g Glucose
175 g Grué ou Fruits secs hachés (noisettes, noix, amandes de Provence, noix de pécan, etc....)
10 g Eau

Mélanger ensemble le sucre et la pectine, puis le beurre, le glucose et l'eau. Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison, ajouter le Grué ou les fruits secs hachés tiédis, étaler sur feuilles de Silpat.

CUISSON : Cuire au four à 190/200°C. Laisser refroidir.

INFO

Cette nougatine résiste à l'humidité et ne coule pas, elle pourra alors être utilisée à l'intérieur d'un montage pour apporter du craquant ou à l'extérieur en décoration. Cet appareil peut également être stocké cru au congélateur et cuit au jour le jour pour les décors.



LES TEXTURES CREMEUSES

- Les textures crémeuses sont réalisées selon le même principe que les ganaches, en créant une émulsion.
- Dans le cas d'utilisation de beurre, et pour un fondant parfait, celui-ci ne devra jamais être mélangé à plus de 40°C (35/40°C). Pour les crémeux chocolats, la température doit impérativement être supérieure à 35°C pour les couler.

3

3.1 - Crème anglaise de base



500 g Crème fleurette 35% MG
500 g Lait entier
200 g Jaunes d'œufs
100 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

CUISSON : Cuire le tout à la nappe 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

INFO

Les jaunes montés au ruban, dans une crème anglaise ne sont pas recommandés. En effet, il devient plus délicat d'assurer une cuisson régulière et l'aspect mousseux devient parfois préjudiciable à la texture de préparation dite "crémeuse". Cependant pour des raisons techniques et de réaction à la chaleur, il est recommandé de mélanger les jaunes avec le sucre suffisamment de temps à l'avance (3 à 4 heures) de façon à ce que la lécithine soit moins sensible à la chaleur et permette ainsi d'éviter un floculage rapide à la cuisson.

3.2 - Crémeux au chocolat



1000 g Crème anglaise de base

CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n° 3.1.
CRÉMEUX : Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la Maryse avec le chocolat haché ou fondu (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (Max. 45°C).
Cette technique est la garantie d'une crème toujours souple, même après décongélation.







SCHOKOLADE

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 370 g	NYANGBO 390 g	ALPACO 440 g	MANJARI 415 g	TAINORI 460 g	TANARIVA 580 g

Domaine	
GRAN COUVA 430 g	PALMIRA 400 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 430 g	NOIR ORANGE 500 g	LAIT ORANGE 640 g + 4 g*	IVOIRE 550 g + 6 g*	XOCOLINE NOIR 420 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 360 g	GUANAJA 380 g	CARAIBE 400 g	EXTRA BITTER 420 g	CARAQUE 430 g	JIVARA LACTEE 500 g	GUANAJA LACTEE 500 g	ORIZABA LACTEE 560 g + 6 g*	BITTER LACTEE 560 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 430 g	EXTRA AMER 370 g	EXTRA NOIR 500 g	EQUATORIALE LACTEE 570 g

3.3 - Crémeux au chocolat et à la pulpe de fruits (Abricot, framboise, poire , mure... sauf jus)



500 g Crème anglaise de base
500 g Pulpe de fruits
100 g Sucre inverti

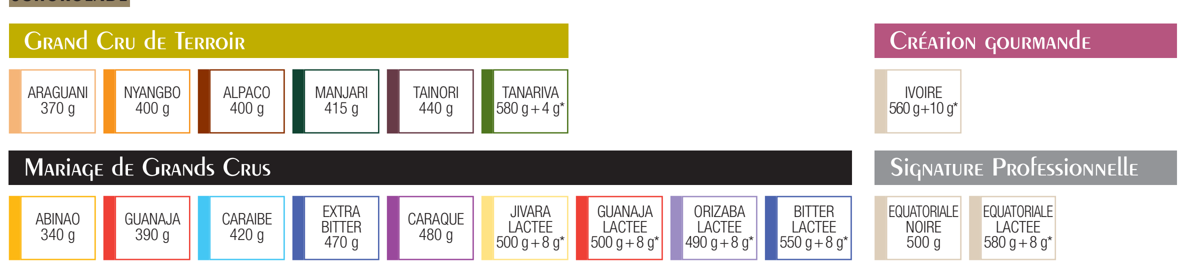
CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n° 3.1.
CREMEUX : Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, y ajouter la pulpe de fruits chaude et le sucre inverti, puis verser peu à peu sur le chocolat haché, en mélangeant à l'aide de la Maryse (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange afin de parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (max. 45°C). Cette technique est la garantie d'une crème toujours souple, même après décongélation.







SCHOKOLADE



Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 370 g	NYANGBO 400 g	ALPACO 400 g	MANJARI 415 g	TAINORI 440 g	TANARIVA 580 g + 4 g*

Création gourmande
IVOIRE 560 g + 10 g*

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 340 g	GUANAJA 390 g	CARAIBE 420 g	EXTRA BITTER 470 g	CARAQUE 480 g	JIVARA LACTEE 500 g + 8 g*	GUANAJA LACTEE 500 g + 8 g*	ORIZABA LACTEE 490 g + 8 g*	BITTER LACTEE 550 g + 8 g*

Signature Professionnelle	
EQUATORIALE NOIRE 500 g	EQUATORIALE LACTEE 580 g + 8 g*

*** Quantité de gélatine.**

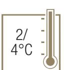
3.4 - Crémeux caramel chocolat



345 g Sucre semoule
125 g BEURRE LIQUIDE CLARIFIE
680 g Crème fleurette 35% MG
45 g Glucose

Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter le beurre liquide puis décuire avec le mélange chaud, crème et glucose. Incorporer un peu de ce mélange à la couverture afin de réaliser un noyau d'émulsion. Conserver cette émulsion en rajoutant petit à petit le restant de liquide. Mixer pour parfaire cette texture. Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures avant de dresser le crémeux caramel chocolat ou laisser refroidir légèrement pour le couler.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 290 g	NYANGBO 315 g	ALPACO 315 g	MANJARI 325 g	TAINORI 345 g	TANARIVA 455 g

Domaine	
GRAN COUVA 335 g	PALMIRA 315 g

Création gourmande			
CAFE NOIR 335 g	NOIR ORANGE 395 g	LAIT ORANGE 500 g	IVOIRE 435 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 265 g	GUANAJA 305 g	CARAIBE 330 g	EXTRA BITTER 365 g	CARAQUE 375 g	JIVARA LACTEE 395 g	GUANAJA LACTEE 395 g	ORIZABA LACTEE 387 g	BITTER LACTEE 434 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 395 g	EXTRA AMER 290 g	EXTRA NOIR 395 g	EQUATORIALE LACTEE 455 g

3.5 - Crémeux Pur Praliné



100 g Crème fleurette 35% MG
4 g Gélatine
700 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITE
350 g Crème fleurette 35% MG

Faire chauffer les 100 g de crème fleurette et y ajouter la gélatine (ramollie au préalable dans une grande quantité d'eau et essorée). Verser un peu de ce mélange sur le praliné. Une séparation rapide s'effectue. Émulsionner au mélangeur, à l'aide de la feuille. Stabiliser cette émulsion en ajoutant lentement tout le reste de crème fleurette afin d'obtenir une texture très élastique et brillante, signe d'une émulsion réussie. Si le mélange est trop épais, réchauffer avant de couler en cercle.







3.6 - Crémeux Gianduja

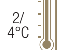


GIANDUJA NOIR
500 g Crème anglaise de base
300 g GIANDUJA NOISETTE NOIR

GIANDUJA LAIT
500 g Crème anglaise de base
450 g GIANDUJA NOISETTE LAIT

CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n° 3.1.
Verser les 500 g de crème anglaise chaude sur le gianduja fondu et émulsionner le tout comme une ganache. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (max. 45°C).







3.7 - Crémeux à la crème anglaise



CRÈME ANGLAISE:
1000 g Crème fleurette 35% MG
150/200 g Sucre semoule ou brun
240 g Jaunes d'œufs
8 g Gélatine

AROMATISATION POUR 1 KG DE CRÈME ANGLAISE :
80/150 g Pâte de fruits secs (pistache, noisette, amande, noix...) ajoutée après cuisson.
60/80 g Alcool (framboise, vieux rhum...). Infusion (thé earl grey, verveine, menthe, lavande...). Fruits secs torréfiés hachés. Réglisse etc....

Tiédir la crème fleurette, verser sur les jaunes mélangés au sucre, ajouter la gélatine trempée et essorée et cuire le tout à 82/84°C. Pour arrêter la cuisson, passer au chinois, mixer quelques instants et refroidir rapidement. Couler encore liquide ou dresser à consistance crémeuse.

POUR LE PARFUM CARAMEL, ajouter à la recette 50 g de sucre et caraméliser le tout à sec, décuire avec la crème fleurette tiédie et suivre le procédé de la recette.

POUR LE PARFUM DE MIEL, choisir un miel bien parfumé (lavande par exemple) et en utiliser entre 100 et 150 g par recette en remplacement du sucre.

POUR L'AJOUT D'ALCOOL, laisser refroidir la préparation afin d'éviter l'évaporation de son parfum.

POUR LES INFUSIONS, choisissez de faire infuser dans la crème fleurette froide 24 heures avant ou chaude selon le type d'infusion. Attention, veiller à compenser le poids de crème perdue à l'infusion par un ajout de crème.

INFO

Pour améliorer la coagulation à la cuisson et retarder les risques de floculation, nous vous conseillons de mélanger préalablement les jaunes avec le sucre, sans monter, et de les conserver au réfrigérateur 3 à 4 heures avant de les utiliser. Bien mélanger avant emploi.

3.8 - Crémeux aux fruits



Crémeux citron :
250 g Jus de citron
140 g Jaunes d'œufs
160 g Œufs entiers
150 g Sucre semoule
150 g Beurre

Crémeux à la pulpe de fruits :
400 g Pulpe de fruits
120 g Jaunes d'œufs
150 g Œufs entiers
100/140 g Sucre semoule selon les pulpes
150 g Beurre
4 g Gélatine

Tremper et essorer la gélatine. Ajouter tous les ingrédients sauf le beurre. Donner, tout en remuant, un léger bouillon, pour obtenir une texture "gélifiée". Une fois le mélange refroidi à environ 35/40°C, incorporer le beurre et émulsionner au mixeur. Couler ou cercler immédiatement et congeler. Dans le cas de la réalisation d'un crémeux cocktail d'agrumes, choisir la recette "crémeux pulpes de fruits".

3.9 - Namelaka (signifie « Ultra Crémeux » en japonais)



200 g Lait entier
10 g Glucose
4 g Gélatine
340 g IVOIRE 35%
400 g Crème fleurette 35% MG

Fondre le chocolat à 45/50°C, et peser dessus le glucose. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine trempée et essorée. Chinoiser. Verser petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide. Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant de réaliser les quenelles ou de pocher l'appareil.

CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
260 g + 5 g*	255 g + 5 g*	260 g + 5 g*	270 g + 5 g*	270 g + 5 g*	390 g + 5 g*

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
285 g + 5 g*	285 g + 5 g*

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE
285 g + 5 g*	285 g + 5 g*	300 g + 5 g*	340 g + 4 g*

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
215 g + 5 g*	250 g + 5 g*	265 g + 5 g*	280 g + 5 g*	285 g + 5 g*	350 g + 5 g*	340 g + 5 g*	360 g + 5 g*	350 g + 5 g*

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
285 g + 5 g*	285 g + 5 g*	350 g + 5 g*	380 g + 5 g*

*** Quantité de gélatine.**

LES SUPRÊMES

• Un suprême n'est ni un crémeux ni une mousse, mais un intermédiaire entre les deux. L'adjonction de crème montée mousseuse apporte une texture plus légère qu'une texture crémeuse classique.

4

4.1 - Suprême nature ou aromatisé



- 1000 g Crème fleurette 35% MG
- 150/200 g Sucre semoule ou brun
- 200 g Jaunes d'œufs
- 12 à 14 g Gélatine (selon le type de crème)
- 200 g Crème fleurette 35% MG

Tiédir la crème fleurette, verser sur les jaunes mélangés au sucre, ajouter la gélatine trempée et essorée et cuire le tout à 82/84°C. Pour arrêter la cuisson, passer au chinois, mixer quelques instants et refroidir rapidement. Dans le mélange froid, liquide ou crémeux selon l'utilisation, mélanger la crème fleurette montée. Couler ou dresser à la poche.
AROMATISATION : Vous pouvez aromatiser la crème anglaise avec les ingrédients proposés à la recette n°3.7.

INFO

Pour améliorer la coagulation à la cuisson, et retarder les risques de floculation, nous vous conseillons de mélanger préalablement les jaunes avec le sucre, sans monter, et de les conserver au réfrigérateur 3 à 4 heures avant de les utiliser. Bien mélanger avant emploi.

4.2 - Suprême aux Grands Crus de chocolat - Une création de l'École



- 500 g Crème anglaise de base
- 150 g Crème fleurette 35% MG

CRÈME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette 3.1.
SUPRÊME : Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la Maryse avec le chocolat haché ou fondu (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (Max. 45°C). Ajouter à la Maryse, la crème montée mousseuse, utiliser tout de suite.

CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir	
ARAGUANI	370 g
NYANGBO	375 g
ALPACO	370 g
MANJARI	415 g
TAINORI	400 g
TANARIVA	550 g + 2 g*

Domaine	
GRAN COUVA	400 g
PALMIRA	380 g

Création gourmande	
CAFE NOIR	430 g
NOIR ORANGE	430 g
LAIT ORANGE	570 g + 2 g*
IVOIRE	480 g + 6 g*
XOCOLINE NOIR	398 g

Mariage de Grands Crus	
ABINAO	315 g
GUANAJA	375 g
CARAIBE	380 g
EXTRA BITTER	470 g
CARAQUE	430 g
JIVARA LACTEE	470 g + 2 g*
GUANAJA LACTEE	470 g + 2 g*
ORIZABA LACTEE	464 g + 4 g*
BITTER LACTEE	506 g + 2 g*

Signature Professionnelle	
EQUATORIALE NOIRE	410 g
EXTRA AMER	370 g
EXTRA NOIR	500 g
EQUATORIALE LACTEE	570 g + 3 g*

*** Quantité de gélatine.**

LES TEXTURES COMPOTÉES

• Les recettes de compotées sont adaptées à tous les fruits et supportent bien la surgélation.

5.1 - Coulis et compotes de fruits gélifiés



16 g Gélatine
1000 g Pulpe de fruits (sucrée à 10 %)
100 g Sucre semoule

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau et essorer. La faire fondre avec une petite quantité de la pulpe et mélanger avec le reste. Incorporer ensuite le sucre. Couler immédiatement en cadre ou en cercles et congeler.

INFO

Il est possible pour les pulpes qui le supportent, de procéder à une réduction, cela afin de concentrer les arômes. Cette recette pourra être utilisée avec diverses pulpes de fruits telles que : framboise, griotte, abricot, mûre, cassis, pêche...

5.2 - Compote d'oranges mi-confites



400 g Oranges fraîches
30 g Beurre
30 g Cassonade
100 g Sucre semoule
50 g Sucre inverti
5 g Amidon
100 g Eau

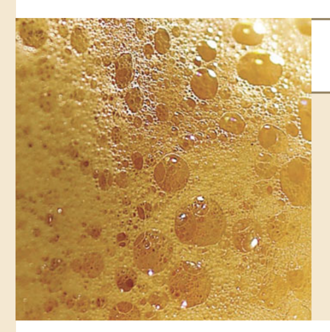
Laver et brosser les oranges. Les porter à ébullition pendant 30 min dans beaucoup d'eau afin de réduire leur amertume. Égoutter. Couper les oranges grossièrement et les faire revenir au beurre, avec la cassonade. A feu doux, laisser caraméliser, ajouter les sucres et recouvrir d'eau. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Recouvrir d'eau une nouvelle fois et laisser réduire. Concasser finement les oranges avant d'ajouter l'amidon, mélangé avec l'eau. Porter à ébullition quelques minutes en remuant vivement afin d'éviter une texture farineuse. Réserver au froid.

5.3 - Abricots semi confits



700 g Abricots frais ou surgelés
90 g Sucre cassonade
1.8 g Pectine jaune

Couper les abricots en gros cubes. Commencer à les cuire dans une casserole, puis ajouter le sucre cassonade mélangé à la pectine. Confire légèrement les abricots tout en gardant un peu de fermeté. Réserver au réfrigérateur.



LES TEXTURES MOUSSEUSES

- Le mélange final des mousses chocolat devra être à une température supérieure au point de cristallisation du beurre de cacao (26/28°C selon le chocolat utilisé), donc entre 28 et 31°C max. Le montage à la louche permet de travailler une mousse parfaitement légère sans déstabiliser sa structure.
- Une mousse brillante et souple sera un signe de réussite tant au niveau productif que gustatif.

• RECETTES DE BASE

6.1 - Pâte à bombe de base

Artisanat Restauration

240 g Jaunes d'œufs
100 g Œufs entiers
180 g Sucre semoule
120 g Eau

Pocher à 82/84°C au bain-marie le mélange jaunes, œufs, sucre, et eau. Monter à vitesse moyenne. Arrêter avant complet refroidissement et réaliser le mélange immédiatement.

INFO

Nous vous recommandons de pocher la pâte à bombe parce que sa coagulation permet de stabiliser l'eau et par conséquent d'offrir une meilleure stabilité de foisonnement et de texture à la surgélation et à la décongélation.

6

6.2 - Crème anglaise de base

Artisanat Restauration

500 g Crème fleurette 35% MG
500 g Lait entier
200 g Jaunes d'œufs
100 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

CUISSON : Cuire le tout à la nappe 82/84 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

INFO

Les jaunes montés au ruban, dans une crème anglaise ne sont pas recommandés. En effet, il devient plus délicat d'assurer une cuisson régulière et l'aspect mousseux devient parfois préjudiciable à la texture de préparation dite "crémeuse". Cependant pour des raisons techniques et de réaction à la chaleur, il est recommandé de mélanger les jaunes avec le sucre suffisamment de temps à l'avance (3 à 4 heures) de façon à ce que la lécithine soit moins sensible à la chaleur et permette ainsi d'éviter un floculage rapide à la cuisson.

• CHOCOLAT

Chaque type de recette offre un mode de dégustation différent, ainsi qu'une puissance chocolatée plus ou moins prononcée. Cela vous permet de les conjuguer avec vos créations et d'aboutir à des équilibres de textures et de saveurs.
Il y a deux façons de définir les mousses au chocolat :
- Ce sont des préparations liquides et mousseuses que l'on durcit avec du chocolat.
- C'est du chocolat que l'on rend mousseux avec des préparations liquides et mousseuses.

La texture, à la coupe et en bouche, de vos entremets, dépendra largement du pourcentage de beurre de cacao mais aussi de la matière sèche de cacao contenue dans le chocolat, utilisée pour la recette.
Une bonne mousse au chocolat doit être : légère, non grasse, fondante, de coupe facile sans trop coller au couteau.

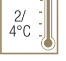
6.3 - Mousse au chocolat à base de pâte à bombe

Artisanat Restauration

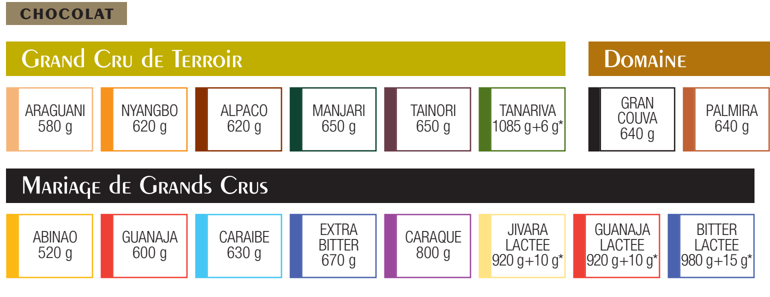
640 g Pâte à bombe de base
800 g Crème fleurette 35% MG

PATE A BOMBE DE BASE : Utiliser la recette n°6.1.
MOUSSE : Faire fondre le chocolat à 50/55°C environ selon le type utilisé (45°C max. pour les couvertures Lactées et Ivoire). Monter la crème fleurette. A l'aide d'un fouet, incorporer un minimum de crème montée au chocolat chaud afin d'obtenir une consistance lisse et élastique similaire aux autres mélanges. Vérifier la température, 50/55°C, terminer en mélangeant efficacement, à la corne ou à la Maryse la pâte à bombe et le reste de la crème montée.









CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 580 g	NYANGBO 620 g	ALPACO 620 g	MANJARI 650 g	TAINORI 650 g	TANARIVA 1085 g+6 g*

Domaine	
GRAN COUVA 640 g	PALMIRA 640 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 800 g	NOIR ORANGE 800 g	LAIT ORANGE 970 g+10 g*	IVOIRE 1000 g+16 g*	XOCOLINE NOIR 600 g

Mariage de Grands Crus							
ABINAO 520 g	GUANAJA 600 g	CARAIBE 630 g	EXTRA BITTER 670 g	CARAQUE 800 g	JIVARA LACTEE 920 g+10 g*	GUANAJA LACTEE 920 g+10 g*	BITTER LACTEE 980 g+15 g*

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 800 g	EXTRA AMER 690 g	EXTRA NOIR 780 g	EQUATORIALE LACTEE 970 g+10 g*

*** Quantité de gélatine.**

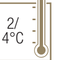
6.4 - Mousse au chocolat à base de crème anglaise



600 g Crème anglaise de base
900 g Crème fleurette 35% MG

CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n°6.2.
MOUSSE : Émulsionner au fouet le chocolat fondu et la crème anglaise, la température du mélange devra être de 45/50°C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de la crème fleurette montée. Dès que le mélange est lisse, vérifier la température et ajouter le reste de la crème.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 620 g	NYANGBO 670 g	ALPACO 680 g	MANJARI 700 g	TAINORI 700 g	TANARIVA 970 g + 5 g*

Domaine	
GRAN COUVA 680 g	PALMIRA 680 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 870 g	NOIR ORANGE 890 g	LAIT ORANGE 1100 g+12 g*	IVOIRE 1000 g+10 g*	XOCOLINE NOIR 588 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 560 g	GUANAJA 650 g	CARAIBE 680 g	EXTRA BITTER 720 g	CARAQUE 870 g	JIVARA LACTEE 1100 g	GUANAJA LACTEE 1100 g	ORIZABA LACTEE 1115 g	BITTER LACTEE 1160 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 870 g	EXTRA AMER 750 g	EXTRA NOIR 860 g	EQUATORIALE LACTEE 1100 g+6 g*

6.5 - Mousse chocolat chantilly



1200 g Crème fleurette 35% MG

Faire fondre le chocolat à 50/55°C environ selon le type de couverture utilisée, (45°C max. pour les couvertures Lactées et Ivoire). A l'aide d'un fouet, émulsionner le chocolat en ajoutant environ 1/3 de crème liquide préalablement chauffée, afin d'obtenir une texture élastique et brillante. Vérifier la température (45/55°C) avant d'ajouter délicatement le restant de crème montée de manière mousseuse. Mélanger à la Maryse ou à la corne.
Couler de suite en cadres ou en cercles.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 570 g	NYANGBO 700 g	ALPACO 660 g	MANJARI 680 g	TAINORI 620 g	TANARIVA 900 g

Domaine	
GRAN COUVA 620 g	PALMIRA 660 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 730 g	NOIR ORANGE 780 g	LAIT ORANGE 900 g+12 g*	IVOIRE 900 g+12 g*	XOCOLINE NOIR 540 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 580 g	GUANAJA 640 g	CARAIBE 660 g	EXTRA BITTER 710 g	CARAQUE 730 g	JIVARA LACTEE 800 g	GUANAJA LACTEE 800 g	ORIZABA LACTEE 810 g	BITTER LACTEE 850 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 730 g	EXTRA AMER 680 g	EXTRA NOIR 920 g	EQUATORIALE LACTEE 900 g

6.6 - Mousse chocolat allégée - Une création de l'Ecole



500 g Lait entier
1000 g Crème fleurette 35% MG

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Peser et hacher le chocolat. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 30/35°C pour les mousses lait et ivoire ou 40/45°C pour les noires, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 560 g+6 g*	NYANGBO 580 g+8 g*	ALPACO 630 g+10 g*	MANJARI 610 g+8 g*	TAINORI 610 g+8 g*	TANARIVA 780 g+10 g*

Domaine	
GRAN COUVA 630 g+8 g*	PALMIRA 650 g+8 g*

Création gourmande				
CAFE NOIR 690 g+8 g*	NOIR ORANGE 700 g+12 g*	LAIT ORANGE 720 g+16 g*	IVOIRE 930 g+20 g*	XOCOLINE NOIR 532 g+6 g*

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 510 g+10 g*	GUANAJA 570 g+6 g*	CARAIBE 590 g+8 g*	EXTRA BITTER 660 g+8 g*	CARAQUE 690 g+8 g*	JIVARA LACTEE 680 g+10 g*	GUANAJA LACTEE 680 g+10 g*	ORIZABA LACTEE 685 g+12 g*	BITTER LACTEE 710 g+12 g*

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 690 g+8 g*	EXTRA AMER 600 g+8 g*	EXTRA NOIR 730 g+10 g*	EQUATORIALE LACTEE 720 g+12 g*

*** Quantité de gélatine.**

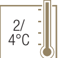
6.7 - Mousse au chocolat au caramel



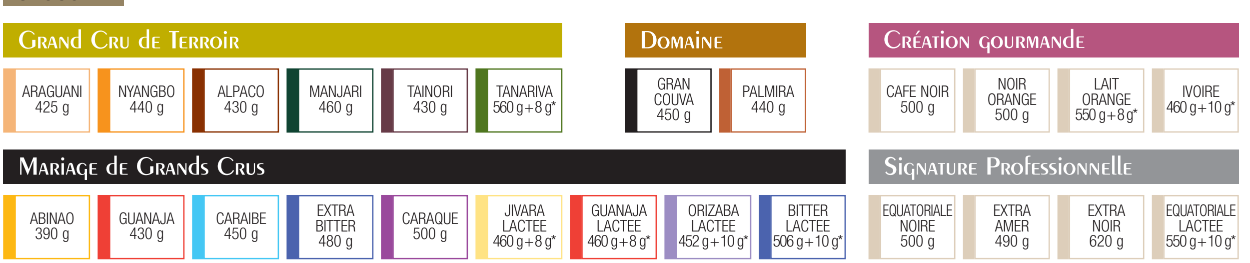
130 g Sucre semoule
255 g Crème fleurette 35% MG
180 g Jaunes d'œufs
950 g Crème fleurette 35% MG

Cuire le sucre à sec, jusqu'à obtenir un caramel moussant. Décuire ce caramel en y ajoutant les 255 g de crème fleurette. Verser une partie de ce mélange sur les jaunes, remuer puis ajouter le restant. Cuire le tout à la nappe, 82/84°C, comme pour une crème anglaise. Verser progressivement la crème anglaise caramel encore chaude sur la couverture hachée et réaliser une émulsion avec ces deux ingrédients. Stabiliser cette émulsion en ajoutant une petite partie de la crème montée mousseuse. Vérifier que la température du mélange se situe entre 40 et 45°C et incorporer le restant de crème montée mousseuse.









CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir	ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
	425 g	440 g	430 g	460 g	430 g	560 g+8 g*

Domaine	GRAN COUVA	PALMIRA
	450 g	440 g

Création gourmande	CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE
	500 g	500 g	550 g+8 g*	460 g+10 g*

Mariage de Grands Crus	ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
	390 g	430 g	450 g	480 g	500 g	460 g+8 g*	460 g+8 g*	452 g+10 g*	506 g+10 g*

Signature Professionnelle	EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
	500 g	490 g	620 g	550 g+10 g*

6.8 - Mousse au chocolat à base de blancs d'œufs



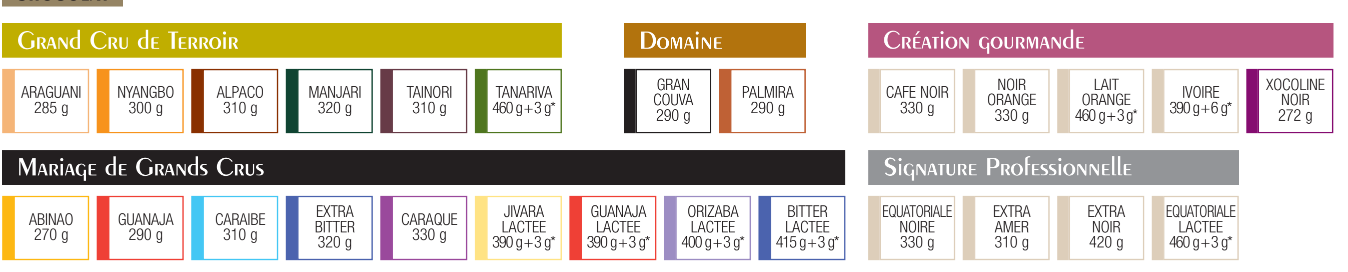
150 g Crème fleurette 35% MG
60 g Jaunes d'œufs pasteurisés
200 g Blancs d'œufs pasteurisés
60 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème fleurette et réaliser une ganache avec la couverture hachée. Ajouter les jaunes d'œufs. Parallèlement, monter au "bec d'oiseau" les blancs d'œufs mélangés avec le sucre. Vérifier que le premier mélange est à 40/45°C et qu'il soit parfaitement émulsionné. Ajouter 1/4 des blancs montés, mélanger et terminer en ajoutant le restant.









CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir	ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
	285 g	300 g	310 g	320 g	310 g	460 g+3 g*

Domaine	GRAN COUVA	PALMIRA
	290 g	290 g

Création gourmande	CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOLINE NOIR
	330 g	330 g	460 g+3 g*	390 g+6 g*	272 g

Mariage de Grands Crus	ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
	270 g	290 g	310 g	320 g	330 g	390 g+3 g*	390 g+3 g*	400 g+3 g*	415 g+3 g*

Signature Professionnelle	EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
	330 g	310 g	420 g	460 g+3 g*

6.9 - Mousse semi crue



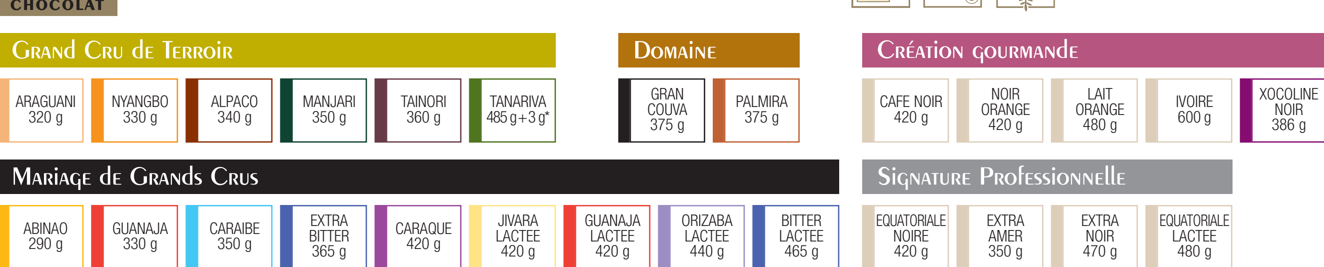
50 g Jaunes d'œufs pasteurisés
50 g Blancs d'œufs pasteurisés
40 g Sucre semoule
450 g Crème fleurette 35% MG

Faire fondre le chocolat à 50/55°C (45°C max. pour les Lactées). Monter les blancs d'œufs au « bec d'oiseau » en ajoutant le sucre dès le début. Monter la crème fleurette. Délayer le chocolat avec un tiers de la crème montée et les jaunes, afin d'obtenir un mélange élastique. Ajuster la température à 45/50°C. Terminer en mélangeant rapidement et en une seule fois, les blancs et le reste de la crème fleurette montée mousseuse.

3 J | 2/4°C

INFO

Cette recette est surtout conseillée pour des montages à durée de vie courte ou mieux encore en restauration pour des mousses au chocolat servies en coupe ou saladier. En effet, contenant des œufs crus ou frais, cette mousse est très sensible et doit donc toujours être servie fraîche à 5/10°C max.



CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir	ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
	320 g	330 g	340 g	350 g	360 g	485 g+3 g*

Domaine	GRAN COUVA	PALMIRA
	375 g	375 g

Création gourmande	CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOLINE NOIR
	420 g	420 g	480 g	600 g	386 g

Mariage de Grands Crus	ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
	290 g	330 g	350 g	365 g	420 g	420 g	420 g	440 g	465 g

Signature Professionnelle	EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
	420 g	350 g	470 g	480 g

*** Quantité de gélatine.**

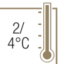


6.10 - Bavaroise au chocolat

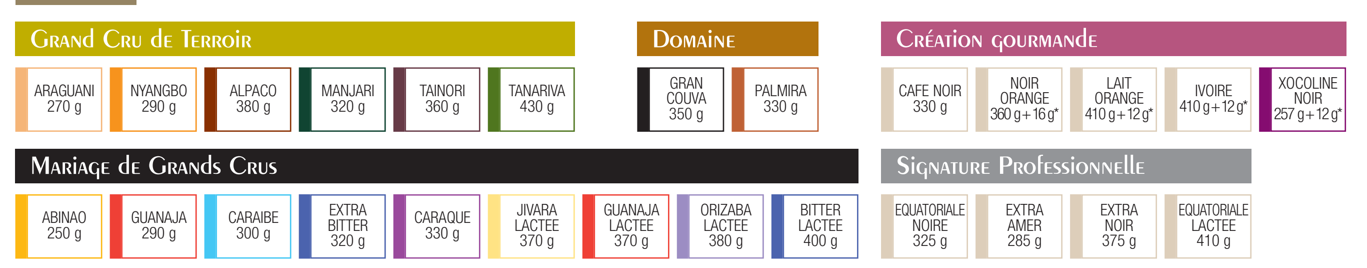
12 g Gélatine
700 g Crème anglaise de base
900 g Crème fleurette 35% MG

CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n° 6.2.
BAVAROISE : Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau puis essorer. Faire fondre la gélatine avec une petite partie de la crème anglaise, puis ajouter le restant. Émulsionner la crème anglaise avec le chocolat fondu. Vérifier que le mélange soit à 35/40°C. Incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Mélanger à la Maryse ou à la corne.









CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
270 g	290 g	380 g	320 g	360 g	430 g

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
350 g	330 g

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOLINE NOIR
330 g	360 g+16 g*	410 g+12 g*	410 g+12 g*	257 g+12 g*

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
250 g	290 g	300 g	320 g	330 g	370 g	370 g	380 g	400 g

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
325 g	285 g	375 g	410 g

6



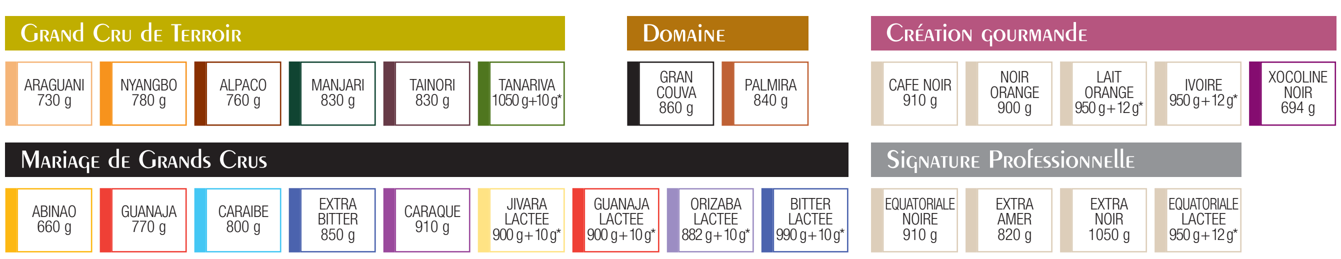
6.11 - Ganache mousseuse au chocolat

770 g Crème fleurette 35% MG
580 g Crème fleurette 35% MG

Réaliser une émulsion en versant petit à petit les 770 g de crème fleurette bouillie chaude sur le chocolat haché, pour obtenir un mélange élastique, lisse et brillant. Dès que la température atteint 35/40°C, ajouter à la Maryse ou à la corne, le restant de crème montée mousseuse, soit 580 g.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
730 g	780 g	760 g	830 g	830 g	1050 g+10 g*

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
860 g	840 g

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOLINE NOIR
910 g	900 g	950 g+12 g*	950 g+12 g*	694 g

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
660 g	770 g	800 g	850 g	910 g	900 g+10 g*	900 g+10 g*	882 g+10 g*	990 g+10 g*

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
910 g	820 g	1050 g	950 g+12 g*



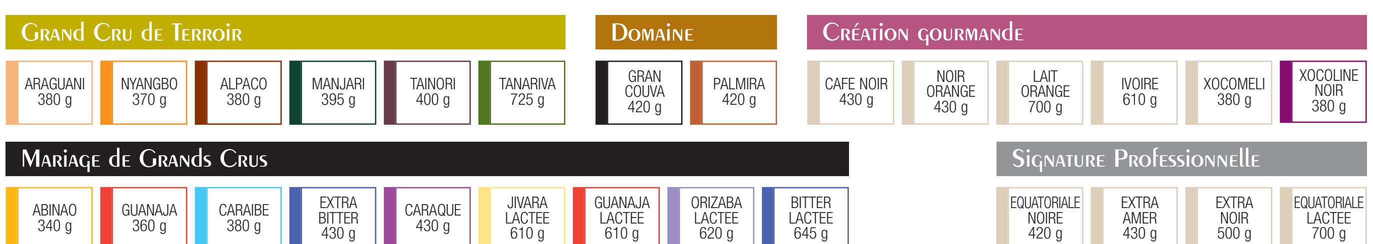
6.12 - Ganache montée - Une création de l'École

GANACHE DE BASE
450 g Crème Fleurette 35% MG
50 g Glucose
50 g Sucre inverti
+ Chocolat
GANACHE TENDRE MONTÉE
900 g Ganache de base
900 g Crème Fleurette 35% MG

Verser lentement le mélange (crème+sucre inverti+glucose) bouillant sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Réserver, mélanger à quantités égales, ganache de base et crème fleurette liquide froide. Cristalliser au frais pendant 2 ou 3 heures ou mieux une nuit, avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
380 g	370 g	380 g	395 g	400 g	725 g

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
420 g	420 g

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOMELI	XOCOLINE NOIR
430 g	430 g	700 g	610 g	380 g	380 g

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
340 g	360 g	380 g	430 g	430 g	610 g	610 g	620 g	645 g

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
420 g	430 g	500 g	700 g

*** Quantité de gélatine.**

• FRUITS SECS

6.13 - Mousse Praliné à base de pâte à bombe

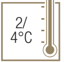


12 g Gélatine
220 g Crème fleurette 35% MG
550 g PRALINE 50 ou 60% DE FRUITS, OU PRALINE FRUITE *
140 g Pâte à bombe de base
520 g Crème fleurette 35% MG

.PATE A BOMBE DE BASE : Utiliser la recette n° 6.1.
MOUSSE : Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau puis l'essorer, ajouter aux 220 g de crème bouillie chaude et verser le tout sur le praliné. Lisser ce mélange au fouet. Vérifier que la température avoisine les 40/45°C (réchauffer si nécessaire) et incorporer une petite partie de crème montée mousseuse pour alléger l'appareil. Ajouter, en mélangeant à la Maryse ou à la corne, les 140 g de pâte à bombe et le reste de crème.

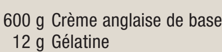
* Pour réaliser cette recette avec du Praliné fruité, utiliser seulement 10g de gélatine.







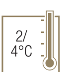
6.14 - Mousse praliné à base de crème anglaise



600 g Crème anglaise de base
12 g Gélatine
400 g Crème fleurette 35% MG
300 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITÉ

CREME ANGLAISE DE BASE : utiliser la recette n° 6.2.
Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau, essorer puis la faire fondre dans une petite partie de la crème anglaise de base et ensuite ajouter le restant. Verser la crème anglaise sur le praliné et démarrer une émulsion. Incorporer une petite partie de la crème montée mousseuse dans la crème anglaise praliné, lisser puis verser le restant, mélanger délicatement à la Maryse.





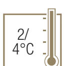


6.15 - Chantilly Praliné

15g Gélatine
270g Crème fleurette 35% MG
900g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS
1800g Crème fleurette 35% MG

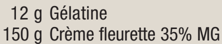
Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide puis l'essorer. La faire fondre avec les 270g de crème chaude et verser progressivement sur le praliné. Émulsionner le mélange comme une ganache. Lisser avec un peu de crème montée. Incorporer le reste de crème montée à la Maryse.







6.16 - Mousse Gianduja à base de pâte à bombe



12 g Gélatine	10 g Gélatine
150 g Crème fleurette 35% MG	150 g Crème fleurette 35% MG
700 g GIANDUJA NOISETTE LAIT	600 g GIANDUJA NOISETTE NOIR
180 g Pâte à bombe de base	180 g Pâte à bombe de base
650 g Crème fleurette 35% MG	650 g Crème fleurette 35% MG

PATE A BOMBE DE BASE : Utiliser la recette n° 6.1.
MOUSSE : Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau puis l'essorer. Ajouter aux 150 g de crème bouillie et verser le tout sur le gianduja fondu à 40°C. Lisser ce mélange au fouet. Vérifier que la température avoisine 40/45°C (réchauffer si nécessaire) et incorporer une petite partie de crème montée mousseuse pour alléger l'appareil. Ajouter, en mélangeant à la Maryse ou à la corne, les 180 g de pâte à bombe et le reste de crème montée.





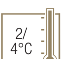


6.17 - Mousse Gianduja allégée - Une création de l'École

16 g Gélatine
500 g Lait entier
750 g GIANDUJA NOISETTE LAIT
1000 g Crème fleurette 35% MG

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le gianduja, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange est à 35/45°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler tout de suite. Surgeler.



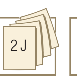


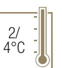


6.18 - Bavaroise Gianduja Noisette Lait

6g Gélatine
500g Crème anglaise de base
420g GIANDUJA NOISETTE LAIT
300g Crème fleurette 35% MG

CREME ANGLAISE DE BASE: utiliser la recette n° 6.2.
Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. L'essorer, puis la faire fondre dans une petite partie de la crème anglaise chaude. L'ajouter au restant de crème anglaise, puis verser le gianduja fondu et lisser au fouet. Délayer avec une petite partie de la crème montée. Chauffer ce mélange puis, à une température approximative de 30/35°C, verser le restant de la crème fleurette montée mousseuse. Toute l'opération devra s'effectuer à la Maryse. Cadrer ou cercler.







6.19 - Bavaroise Gianduja Noisette Noir



6g Gélatine
500g Crème anglaise de base
350g GIANDUJA NOISETTE NOIR
300g Crème fleurette 35% MG

CREME ANGLAISE DE BASE : utiliser la recette n° 6.2.
Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau froide. L'essorer, puis la faire fondre dans une petite partie de la crème anglaise chaude. L'ajouter au restant de crème anglaise, puis verser le gianduja fondu et lisser au fouet. Délayer avec une petite partie de la crème montée. Chauffer ce mélange puis, à une température approximative de 30/35°C, verser le restant de la crème fleurette montée mousseuse. Toute l'opération devra s'effectuer à la Maryse. Cadrer ou cercler.







6.20 - Mousseux à la Pâte d'amandes de Provence



250 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50 OU 70%
300 g Lait entier
300 g Crème Fleurette 35% MG
12 g Gélatine
500 g Crème fleurette 35% MG

Selon le goût désiré, vous utiliserez la pâte d'amandes 50 ou 70%. Mélanger, à froid et au mixeur, la pâte d'amandes avec le lait entier et les 300 g de crème, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau et essorer. Fondre la gélatine avec une petite partie du premier mélange en réchauffant. Dès que ce mélange commence à épaissir très légèrement, ajouter la crème montée mousseuse. Cadrer ou cercler, réserver au congélateur.







6

• DIVERS

6.21 - Mousse de fruits



Meringue italienne :
300 g Blancs d'œufs pasteurisés
450 g Sucre semoule
180 g Eau

Mousse à la pulpe de fruits :
1000 g Pulpe de fruits
10 g Gélatine
200 g Meringue italienne
600 g Crème fleurette 35% MG

Mousse au jus de fruits :
500 g Jus de fruits
10 g Gélatine
200 g Meringue italienne
600 g Crème fleurette 35% MG

Réaliser une meringue italienne : cuire le sucre avec l'eau à 123°C et verser sur les blancs légèrement montés, laisser refroidir à vitesse moyenne. Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau puis essorer. Faire fondre la gélatine avec une petite partie de la pulpe ou du jus et ajouter au reste. Incorporer à la meringue italienne et terminer par la crème montée mousseuse.







6.22 - Mousse au fromage blanc



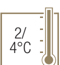
550 g Fromage blanc frais 20% MG
130 g Pâte à bombe de base
260 g Crème fleurette 35% MG
14 g Gélatine
40 g Miel de lavande

PATE A BOMBE DE BASE : Utiliser la recette n° 6.1.
MOUSSE : Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau, puis la faire fondre avec le miel et un peu de crème montée. Ajouter ce mélange chaud au fromage blanc. Terminer la mousse en ajoutant la pâte à bombe et le reste de la crème montée mousseuse.

INFO

Cette mousse pourra facilement être parfumée aux agrumes : ajouter des zestes dans la mousse et remplacer l'eau du sirop de pâte à bombe par du jus de fruits de votre choix.







6.23 - Bavaroise nature ou aromatisée



Bavaroise nature de base :
600 g Crème anglaise de base
10 g Gélatine
400 g Crème fleurette 35% MG

Bavaroise Praliné :
Bavaroise nature de base
250 g à 300 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITE
2 à 4 g Gélatine ou plus

Bavaroise pâte de fruits secs :
Bavaroise nature de base
80 g Pâte de fruits secs (Noix, Noisettes, Pistaches, Amandes)

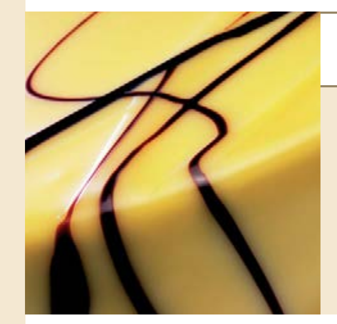
Bavaroise aromatisée alcool :
Bavaroise nature de base
2 g Gélatine
60/80 g Alcool

CREME ANGLAISE DE BASE : Utiliser la recette n° 6.2.
BAVAROISE : Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau, essorer puis la faire fondre dans une petite partie de la crème anglaise de base et ensuite ajouter le restant. Aromatiser et incorporer une petite partie de la crème montée mousseuse dans la crème anglaise, lisser puis verser le restant, mélanger délicatement à la Maryse. Cadrer ou cercler.









LES GLACAGES

- Certains glaçages sont réalisés avec du nappage neutre, la dilution en eau devra être ajustée selon les spécificités de chaque marque. La fluidité des glaçages pourra également être corrigée à chaud en ajoutant un peu d'eau.
- La température d'utilisation de ces glaçages doit toujours se situer entre 40 et 45°C. Trop chaud, les glaçages deviennent plus fluides et risquent de faire fondre la surface des mousses, entraînant la formation de bulles.

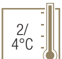
7.1 - Nappage tendre chocolat noir "Absolu"



ABSOLU donnera à vos entremets une forte originalité, une couleur et un goût chocolat, sans négliger l'équilibre gustatif de vos créations.
ABSOLU supporte congélation et décongélation, et garde toute sa brillance.
ABSOLU doit être obligatoirement additionné d'eau (environ 30 à 80 g pour 1 kg) avant la fonte, pour obtenir une texture de glaçage d'entremets. Pour des éclairs, diminuer la quantité d'eau de 10 à 30 g.
ABSOLU s'utilise parfaitement bien sur un support congelé (dans ce cas, l'utiliser à 35/40°C).
Garder au frais. Conservation après ouverture : 1 semaine maximum.

MODE D'UTILISATION : Retirer l'opercule. Selon l'utilisation, ajouter l'eau. Repositionner le couvercle et chauffer entre 35 et 55°C de préférence au micro-ondes en position douce. Remuer au centre avant utilisation ou mixer avec le mixeur plongeur.







7

7.2 - Glaçage Praliné couverture Lactée



350 g JIVARA LACTEE 40%
125 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS
150 g Crème fleurette 35% MG
450 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
110 g Eau

Hacher la couverture Jivara Lactée et ajouter le praliné. Verser la crème fleurette bouillie au centre pour démarrer l'émulsion comme une ganache. Poursuivre avec le nappage détendu avec l'eau. Toute l'opération devra s'effectuer à la Maryse afin d'éviter la formation de bulles d'air. Pour parfaire l'émulsion et rendre le mélange lisse, brillant et sans bulle, passer quelques instants au mixeur.







7.3 - Glaçage Praliné



300 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS
150 g Crème fleurette 35% MG
450 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
50 g Eau
8 g Gélatine

Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau. L'essorer. Faire chauffer séparément la crème fleurette avec la gélatine ramollie et le nappage neutre avec l'eau. Verser la crème sur le praliné et démarrer une émulsion. Terminer en versant le mélange nappage/eau chaud. Pour parfaire l'émulsion et rendre le mélange lisse, brillant et sans bulle, passer quelques instants au mixeur.







7.4 - Glaçage Gianduja

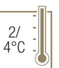


GIANDUJA NOIR
400 g GIANDUJA NOISETTE NOIR
100 g PRALINE NOISETTE 50 OU 60% DE FRUITS
150 g Crème fleurette 35% MG
450 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
110 g Eau

GIANDUJA LAIT
500 g GIANDUJA NOISETTE LAIT
100 g PRALINE NOISETTE 50 ou 60% DE FRUITS
150 g Crème fleurette 35% MG
450 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
110 g Eau

Hacher le gianduja et ajouter le praliné. Verser la crème fleurette bouillie au centre pour démarrer l'émulsion comme une ganache. Poursuivre avec le nappage détendu avec l'eau. Toute l'opération devra s'effectuer à la Maryse ou à la corne afin d'éviter la formation de bulles d'air. Pour parfaire l'émulsion et rendre le mélange lisse, brillant et sans bulle, passer quelques instants au mixeur.







7.5 - Glaçage tendre au chocolat



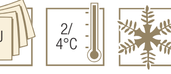
450 g Crème fleurette 35% MG
1200 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
(Pour recette Ivoire, seulement 300 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL et + 6 g de gélatine)

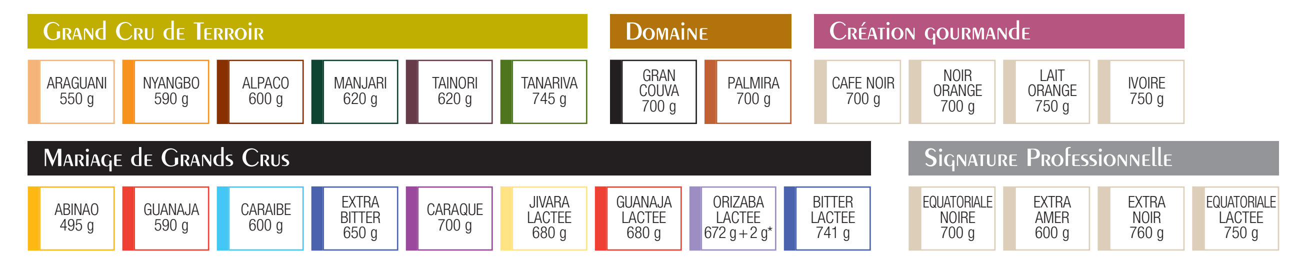
(Peut être congelé après nappage sur entremets frais - Gardera son aspect et son goût). Commencer avec la crème fleurette et le chocolat, puis ajouter en fin de mélange le nappage neutre fondu à 70/80°C. (Tout le mélange devra se faire à la Maryse afin d'éviter la formation de bulles d'air.) Passer au chinois.

CONSEILS D'UTILISATION : Il est très important de bien émulsionner le mélange. Lors de l'utilisation, faire fondre le glaçage au micro-ondes pour éviter d'incorporer des bulles d'air et surtout de déstabiliser l'émulsion. Un glaçage réalisé ainsi, conservera sa texture souple et brillante 48 à 72 heures après décongélation ou utilisation.

Température différente selon le type de chocolat utilisé :

- Pour le glaçage Ivoire, elle se situe entre 25 et 30°C
- Pour les glaçages à base de chocolat Noir ou Lait, la température doit être entre 30 et 40°C.





CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
550 g	590 g	600 g	620 g	620 g	745 g

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
700 g	700 g

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE
700 g	700 g	750 g	750 g

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	ORIZABA LACTEE	BITTER LACTEE
495 g	590 g	600 g	650 g	700 g	680 g	680 g	672 g + 2 g*	741 g

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
700 g	600 g	760 g	750 g

7.6 - Glaçage chocolat à base de pâte à glacer



300 g Lait entier
150 g Crème fleurette 35% MG
100 g Sucre semoule
100 g Glucose
500 g PATE A GLACER NOIRE

Porter à ébullition ensemble le lait, la crème fleurette, le sucre et le glucose. Réaliser une ganache en versant peu à peu le mélange sur le chocolat et la pâte à glacer hachés. Réserver au froid pendant une semaine au maximum.

CONSEILS D'UTILISATION : Il est très important de bien émulsionner le mélange. Lors de l'utilisation, faire fondre le glaçage au micro-ondes pour éviter d'incorporer des bulles d'air et surtout de déstabiliser l'émulsion. Un glaçage réalisé ainsi, conservera sa texture souple et brillante. Selon le type de gâteau, utiliser le glaçage à 30/40°C.







CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir

ARAGUANI	NYANGBO	ALPACO	MANJARI	TAINORI	TANARIVA
550 g	590 g	600 g	620 g	620 g	745 g

Domaine

GRAN COUVA	PALMIRA
700 g	700 g

Création gourmande

CAFE NOIR	NOIR ORANGE	LAIT ORANGE	IVOIRE	XOCOLINE NOIR
700 g	700 g	750 g	750 g	629 g

Mariage de Grands Crus

ABINAO	GUANAJA	CARAIBE	EXTRA BITTER	CARAQUE	JIVARA LACTEE	GUANAJA LACTEE	BITTER LACTEE
495 g	590 g	600 g	650 g	700 g	680 g	680 g	741 g

Signature Professionnelle

EQUATORIALE NOIRE	EXTRA AMER	EXTRA NOIR	EQUATORIALE LACTEE
700 g	600 g	760 g	750 g

*** Quantité de gélatine.**



LES GELÉES



8.1 - Gelée aux Grands Crus de chocolat - Une création de l'École

600 g Lait
40 g Sucre semoule
3 g Pectine X58

Mélanger le sucre et la pectine X58. Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre-pectine. Porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture hachée et mélanger à l'aide de la Maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée. Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange. Réserver au frais jusqu'à utilisation.

ATTENTION : Cette gelée ne se congèle pas.

*Pour une utilisation "décalée" réchauffer la gelée jusqu'à 60°C et la couler à 30°C.

CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 150 g	NYANGBO 170 g	ALPACO 200 g	MANJARI 190 g	TAINORI 190 g	TANARIVA 280 g

Domaine	
GRAN COUVA 190 g	PALMIRA 190 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 200 g	NOIR ORANGE 200 g	LAIT ORANGE 300 g	IVOIRE 260 g	XOCOLINE NOIR 190 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 165 g	GUANAJA 170 g	CARAIBE 180 g	EXTRA BITTER 220 g	CARAQUE 200 g	JIVARA LACTEE 220 g	GUANAJA LACTEE 220 g	ORIZABA LACTEE 265 g+5 g*	BITTER LACTEE 275 g+5 g*

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 190 g	EXTRA AMER 150 g	EXTRA NOIR 240 g	EQUATORIALE LACTEE 270 g

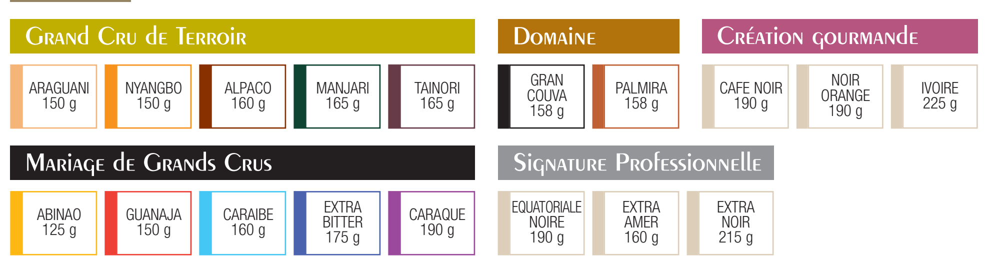


8.2 - Gelée mousseuse

500 g Lait entier
50 g Crème fleurette 35% MG
40 g Sucre semoule
2 g Agar agar Louis François
200 g Crème fleurette 35% MG
4 g Gélatine

Tremper la gélatine et l'essorer. Chauffer le lait et les 50 g de crème fleurette, ajouter le mélange sucre-agar agar, la gélatine et porter à ébullition quelques secondes. Verser progressivement sur la couverture afin de réaliser une émulsion parfaitement lisse et élastique. Mixer le tout et laisser refroidir jusqu'à 35°C. Incorporer la crème montée mousseuse et couler immédiatement. Réserver au réfrigérateur.

CHOCOLAT



Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 150 g	NYANGBO 150 g	ALPACO 160 g	MANJARI 165 g	TAINORI 165 g

Domaine	
GRAN COUVA 158 g	PALMIRA 158 g

Création gourmande		
CAFE NOIR 190 g	NOIR ORANGE 190 g	IVOIRE 225 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 125 g	GUANAJA 150 g	CARAIBE 160 g	EXTRA BITTER 175 g	CARAQUE 190 g

Signature Professionnelle		
EQUATORIALE NOIRE 190 g	EXTRA AMER 160 g	EXTRA NOIR 215 g



8.3 - Gelée à la Pâte d'amandes de Provence

525 g Lait entier
15 g Sucre semoule
5 g Pectine X58
225 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50%

Mixer tous les ingrédients à froid et porter à ébullition 2 minutes environ. Conserver au froid. Pour une utilisation décalée, réchauffer à 60°C pour couler à 30°C environ. Se conserve 2 à 3 jours au froid.

ATTENTION : Cette gelée ne se congèle pas.



8.4 - Gelée de fruits

16 g Gélatine
1000 g Pulpe de fruits (sucrée à 10%)
100 g Sucre Semoule

Faire tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau et essorer. La faire fondre avec une petite quantité de la pulpe et mélanger avec le reste. Incorporer ensuite le sucre.
Couler immédiatement en cadres ou en cercles, réserver au frigo ou au congélateur.

INFO

Il est possible, pour les pulpes qui le supportent, de procéder à une réduction, cela afin de concentrer les arômes. Cette recette pourra être utilisée avec diverses pulpes de fruits telles que : framboise, griotte, abricot, mûre, cassis, pêche...

*** Quantité de gélatine.**



LES JUS ET LES SAUCES

9.1 - Jus acidulé aux agrumes, parfumé à la verveine et menthe



350 g Jus d'orange frais
150 g Eau minérale
Q.S. Verveine fraîche
Q.S. Menthe fraîche
80 g Sucre semoule
6 g Pectine NH
1/2 Jus de citron jaune

Mélanger la pectine au sucre semoule. Ajouter au mélange jus d'orange-eau, donner un bouillon. Ajouter alors le jus de citron, la verveine et la menthe puis laisser infuser. Chinoiser et réserver au froid. Fouetter avant de servir sur assiette.

9.2 - Jus de pamplemousse épaissi au Gin



500 g Jus de pamplemousse frais
120 g Sucre semoule
4 g Pectine NH
80 g Alcool Gin

Délayer la pectine avec le sucre semoule. Tiédir le jus de pamplemousse avec le gin, et ajouter le mélange de sucre et pectine tout en fouettant. Donner un bon bouillon, écumer et réserver. Conserver ensuite au froid.

9.3 - Jus et perles de pommes



650 g Jus de pommes
60 g Sucre semoule
5 g Pectine NH
Jus de citron jaune
Q.S. Fèves de tonka
Q.S. Raisins blonds
Q.S. Granny Smith en perles

Porter à ébullition les raisins blonds dans l'eau et laisser gonfler 1 heure environ. Réaliser le jus de pomme à l'aide d'une centrifugeuse. Mélanger la pectine au sucre, ajouter au jus de pomme. Râper la quantité adéquate de fèves de Tonka et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et réserver au frais. Réaliser à l'aide d'une cuillère parisienne des petites perles de pommes, citronner légèrement pour éviter le noircissement. Ajouter les perles de pommes, les raisins blonds coupés en deux au jus de pommes. Garder au froid. Tiédir très légèrement pour liquéfier la préparation lors de son emploi.

9.4 - Sauce au Praliné nature ou citronnelle ou cannelle



200 g Lait entier
15 g Citronnelle bâton
Q.S. Cannelle bâton
4 g Gélatine
250 g PRALINE 50% DE FRUITS

Faire tremper la gélatine dans beaucoup d'eau puis l'essorer. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine. Infuser si nécessaire la citronnelle ou la cannelle. Verser la moitié de cette infusion chinoisée sur le praliné. Commencer à mélanger énergiquement, une séparation apparaît alors, ajouter le reste de la crème et continuer de mélanger jusqu'à obtention d'une texture liquide, lisse et élastique. Réserver au froid ou au congélateur.

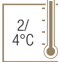
9.5 - Sauce chocolat



600 g Lait
150 g Glucose

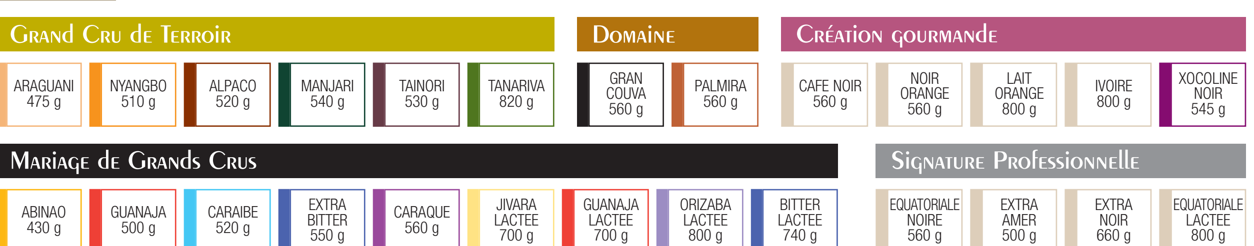
CONSEILS D'UTILISATION : La méthode de préparation est celle d'une ganache. Cette méthode d'émulsion est importante pour offrir un décor sur assiette qui ne coule pas et qui reste brillant sans faire "la peau" mate. Pour plus de légèreté, et surtout pour une meilleure tenue, les sauces seront réchauffées à 20/25°C pour une sauce lactée et à 35/40°C pour une sauce chocolat noir. Les deux sauces devront avoir une consistance élastique, afin de pouvoir réaliser des décors d'assiette qui resteront stables lors du service en salle.







CHOCOLAT





LES FRUITS CUISINÉS

10.1 - Ananas mariné à la badiane



1 Ananas bien mûr
500 g Eau
150 g Sucre semoule
2 Étoiles de badiane

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et les deux étoiles de badiane. Couper l'ananas en dés et pocher dans le sirop chaud.

10.2 - Bananes caramélisées à la cassonade



Bananes mûres
Cassonade
Beurre

Couper les bananes dans le sens de la longueur, badigeonner de beurre et saupoudrer de cassonade. Brûler au chalumeau pour caraméliser comme une crème brûlée.

10.3 - Cerises mi-confites



1 kg Cerises dénoyautées surgelées
1 kg Sucre semoule

Placer les cerises dans une plaque à rebords en inox, recouvrir de sucre. Laisser macérer pendant 4 à 5 heures. Une fois le sucre fondu en totalité, donner un léger bouillon. Refroidir sur plaque, au réfrigérateur, passer au chinois et réserver au congélateur.

10.4 - Compotée de fruits rouges



250 g Framboises billes (ou griottes ou cassis)
125 g Sucre semoule
50 g Glucose
25 g Sucre semoule
5 g Pectine NH
25 g Jus de citron

Tiédir les framboises avec le sucre et le glucose dans une casserole ; ajouter le sucre mélangé avec la pectine et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le jus de citron hors du feu.

10 .5 - Compotée de quetsches et griottes



265 g Cerises griottes surgelées
620 g Oreillons de quetsches surgelées
70 g Sucre inverti
90 g Sucre semoule
7 g Pectine NH

Mettre dans une casserole les oreillons de quetsches, les griottes et le sucre inverti. Cuire à feu doux pendant 20 minutes tout en remuant. Mélanger la pectine avec le sucre, verser sur la compote, bien mélanger, et porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir.

10 .6 - Manchons de pommes pochés



Pommes Golden mûres
ou Granny Smith
500 g Eau
150 g Sucre semoule
Jus de citron

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Nettoyer les pommes, et à l'aide d'un vide-pomme, réaliser des cylindres. Pocher dans le sirop chaud, jusqu'à ce que la texture de la pomme soit tendre.

10 .7 - Mosaïque de pamplemousses mi-confits



Pamplemousses roses rouges et jaunes
1 Litre d'eau
250 g Sucre semoule (x 4)

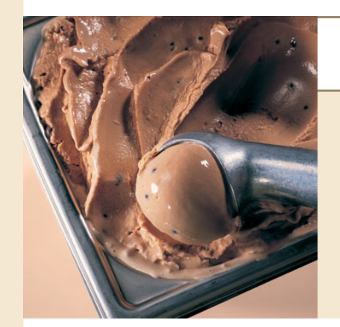
Laver et brosser soigneusement les pamplemousses. Les peler à l'aide d'un couteau à filet de sole, en prenant le soin de ne prélever qu'une fine partie blanche sur la peau. Faire frémir pendant 10 min environ, ces tranches de peau dans de l'eau nature. Égoutter, et renouveler l'opération deux fois. Ensuite couvrir les peaux d'une quantité d'eau mesurée, et ajouter 250 g de sucre semoule par litre d'eau, avant de laisser frémir de nouveau. Ceci pendant 15 minutes. Rajouter 250 g de sucre et renouveler l'opération jusqu'à mélanger 1 kg de sucre au litre d'eau. Ce "confisage" rendra les tranches quasiment transparentes et surtout fondantes. Réserver et conserver ensuite au froid. Égoutter avant d'utiliser.

10 .8 - Pommes poêlées au beurre salé et au praliné



Pommes Granny ou Reinettes
Beurre salé
PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS

Laver et éplucher les pommes. Couper en quartiers et poêler au beurre salé. Ajouter le praliné en fin de cuisson.



LES GLACES, LES SORBETS ET LES PARFAITS

- Ajouter le stabilisant et le sucre une fois que la température a atteint 45°C.
- Toutes les glaces doivent être pasteurisées à 85°C.
- La maturation conseillée est de 12 heures.
- Pour un meilleur foisonnement, bien respecter le volume de votre turbine.

11 .1 - Glace chocolat



Prélever une partie du sucre et le mélanger avec le stabilisant. Chauffer le lait et la poudre de lait. A 30°C incorporer le sucre et le sucre inverti. A 45°C ajouter le mélange sucre-stabilisant et émulsionner avec le chocolat haché ou fondu. Pasteuriser en machine ou à la casserole. Mixer vigoureusement et refroidir en machine ou en surgélateur. Laisser maturer le mix à 4°C pendant 4 à 12 heures, puis le mixer vigoureusement pour assurer une bonne homogénéité. Turbiner. Conserver à -18°C et consommer entre -10/12°C.

	ARAGUANI ABINAO NYANGBO	GUANAJA	ALPACO CARAIBE TAINORI	MANJARI	EXTRA NOIR	GRAN COUVA PALMIRA EXTRA AMER
Lait entier	2 000 g	2 000 g	2 000 g	2 000 g	1 800 g	1 800 g
Lait écrémé en poudre	90 g	90 g	90 g	90 g	90 g	95 g
Crème fleurette 35% MG	-	-	-	-	150 g	200 g
Sucre semoule	200 g	200 g	170 g	150 g	-	230 g
Sucre inverti	180 g	180 g	180 g	180 g	150 g	180 g
Stabilisateur à glace	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g	12 g

CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					Domaine		Mariage de Grands Crus			Signature Professionnelle	
ARAGUANI 515 g	NYANGBO 555 g	ALPACO 570 g	MANJARI 590 g	TAINORI 590 g	GRAN COUVA 600 g	PALMIRA 600 g	ABINAO 465 g	GUANAJA 540 g	CARAIBE 570 g	EXTRA AMER 490 g	EXTRA NOIR 830 g

11 .2 - Glace Praliné



12 g Stabilisateur à glace
70 g Sucre semoule
1900 g Lait entier
100 g Lait écrémé en poudre (E.S.D.L.)
60 g Sucre inverti
230 g Crème fleurette 35% MG
600 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITÉ

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Mélanger intimement le stabilisant avec une petite partie du sucre. Mettre le lait entier dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute ou dans une casserole. Lorsque la température est de 30°C environ ajouter le lait écrémé en poudre, le sucre, le sucre inverti et la crème. A 45°C ajouter sous forte agitation le praliné puis le mélange sucre-stabilisant. Effectuer le cycle complet de pasteurisation. Maturer 12 heures à +4°C. Turbiner. Après l'extrusion de la glace, stocker les bacs fermés à -18/-20°C.

INFO

Une forte agitation est nécessaire après incorporation de chaque ingrédient, particulièrement ici pour le praliné et le stabilisant.

11 .3 - Glace Gianduja Noisette Lait



11 g Stabilisateur à glace
110 g Sucre semoule
2040 g Eau minérale
145 g Sucre inverti
50 g Sucre semoule
280 g Lait écrémé en poudre (E.S.D.L.)
970 g GIANDUJA NOISETTE LAIT

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Mélanger intimement le stabilisateur combiné avec 110 g de sucre (10 fois son poids). Mélanger l'eau, le sucre inverti, les 50 g de sucre et le lait écrémé en poudre, monter à 45°C. Ajouter le Gianduja haché et le mélange sucre-stabilisateur. Effectuer le cycle complet de pasteurisation. Maturer 12 h à +4°C.

INFO

Une forte agitation est nécessaire après l'incorporation de chaque ingrédient, l'emploi d'un mixeur plongeant est fortement conseillé.

11

11 .4 - Glace à la Pâte d'amandes de Provence



Avec la Pâte d'amandes 50%:	Avec la Pâte d'amandes 70%:
500 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50%	500 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 70%
1480 g Lait entier	2160 g Lait entier
60 g Lait écrémé en poudre (E.S.D.L.)	90 g Lait écrémé en poudre (E.S.D.L.)
25 g Sucre semoule	250 g Sucre semoule
8 g Stabilisateur à glace	12 g Stabilisateur à glace
90 g Sucre inverti	135 g Sucre inverti
110 g Crème fleurette 35% MG	190 g Crème fleurette 35% MG

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Détendre au fouet ou au mixeur la pâte d'amandes dans un peu de lait entier prélevé sur la quantité totale de la formule. Mettre le lait entier restant dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute ou dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 30°C environ, ajouter le lait écrémé en poudre, le sucre, le stabilisant, le sucre inverti et la crème. A 45°C, ajouter, sous forte agitation la pâte d'amandes détendue. Effectuer le cycle complet de pasteurisation. Maturer 12 heures à +4°C. Turbiner. Après l'extrusion de la glace, stocker les bacs fermés à -18/-20°C.

INFO

Une forte agitation est nécessaire après incorporation de chaque ingrédient, particulièrement ici pour la pâte d'amandes et pour le stabilisant. L'emploi d'un mixeur plongeant est vivement conseillé.

11 .5 - Crème glacée au Grué de cacao - Une création d'Alain Chartier. Meilleur Ouvrier de France Glacier



- 1500 g Lait entier 3.6% MG
- 110 g Poudre de lait 0% MG
- 330 g Sucre semoule
- 30 g Sucre inverti
- 110 g Glucose atomisé
- 550 g Crème fleurette 35% MG
- 80 g Jaunes d'œufs
- 300 g GRUÉ DE CACAO VENEZUELA
- 10 g Stabilisateur combiné

Chauffer le Grué 15 minutes à 150°C. Prélever une partie du sucre pour ajouter au stabilisant. Chauffer le lait et la poudre de lait. Incorporer les sucres (saccharose, glucose atomisé et sucre inverti) à 30°C. Verser le Grué chaud dans le mélange. Incorporer à 40°C les matières grasses (crème et jaunes d'œufs), mixer. Incorporer le mélange stabilisateur combiné/sucre à 45°C. Pasteuriser l'ensemble à 85°C. Homogénéiser ou mixer. Refroidir. Laisser maturer minimum 12 heures à 4°C, avec le Grué de cacao. Mixer, chinoiser et turbiner le mix.

11 .6 - Sorbet Chocolat Ivoire - Une création d'Alain Chartier. Meilleur Ouvrier de France Glacier



- 270 g IVOIRE 35%
- 540 g Eau minérale
- 70 g Lait en poudre 0% MG
- 20 g Sucre semoule
- 90 g Sucre inverti
- 5 g Stabilisant

Tiédir l'eau, ajouter le lait en poudre et le sucre inverti, puis le sucre mélangé au stabilisant, terminer par le chocolat Ivoire haché, pasteuriser à 85°C, mixer puis refroidir rapidement. Réserver au froid au minimum 3h, mixer à nouveau et turbiner.

11 .7 - Sorbet Xocomeli



- 1000 g Eau
- 20 g Lait en poudre 0% MG
- 250 g Sucre semoule
- 50 g Sucre inverti
- 10 g Stabilisant SL 64 G
- 375 g XOCOMELI

Mélanger le sucre inverti et la poudre de lait à l'eau puis monter en température. A 40°C ajouter le sucre mélangé au stabilisant. Pasteuriser. Lorsque le mélange est à 50°C, verser une partie sur le chocolat haché afin de réaliser une émulsion. Rassembler le tout et terminer le cycle de pasteurisation. Couvrir et laisser maturer de 4 à 12 h avant de turbiner.

11.8 - Parfait glacé Praliné



350 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS OU PRALINE FRUITÉ
125 g Crème fleurette 35% MG
90 g Blancs d'œufs pasteurisés
80 g Sucre semoule
350 g Crème fleurette 35% MG

Émulsionner à la feuille le praliné avec les 125 g de crème fleurette tiédie. La crème sera ajoutée peu à peu. En début de mélange, une séparation rapide s'effectue. Ajouter le reste de la crème fleurette, afin d'obtenir progressivement une texture très élastique et brillante signe d'une émulsion réussie. Parallèlement, réaliser une meringue suisse avec les blancs et le sucre. Chauffer au bain-marie à 65°C. Faire monter jusqu'à refroidissement. Incorporer une petite partie de la meringue au mélange praliné/crème liquide afin de le détendre. Terminer en incorporant le reste de la meringue et la crème montée à la Maryse ou à la corne. Mouler et surgeler immédiatement.

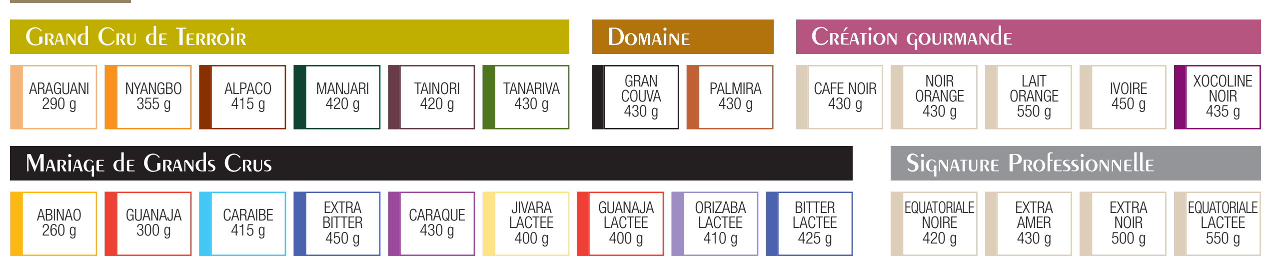
11.9 - Parfait glacé au chocolat



400 g Crème fleurette 35% MG
120 g Blanc d'œufs frais
200 g Sucre semoule

Réaliser une meringue "suisse" avec le sucre et les blancs. Au bain-marie chauffer le mélange à 55/60°C et monter lentement jusqu'à refroidissement. Pendant ce temps fondre la couverture à 55°C pour un chocolat noir, 45°C pour un chocolat au lait, et monter la crème fleurette. Émulsionner la couverture en ajoutant le minimum nécessaire de crème fleurette montée mousseuse, afin d'obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter la meringue juste sortie du batteur, mélanger délicatement et terminer le mélange en ajoutant le restant de crème montée. Mouler et surgeler.

CHOCOLAT





LES DÉCORS ET LES CROUSTILLANTS

12.1 - Mélange pour pistolet chocolat



Noir : 700 g GUANAJA 70%
300 g BEURRE DE CACAO
Lacté : 600 g JIVARA LACTÉE 40%
400 g BEURRE DE CACAO
Ivoire : 700 g IVOIRE 35%
300 g BEURRE DE CACAO

Pour une pulvérisation “velours”, utiliser un mélange chaud (40/45°C) et le pulvériser sur un support congelé. On peut utiliser ces mêmes recettes pour donner un aspect brillant et lisse sur des montages ou pièces artistiques à condition de leur faire subir une courbe de température adaptée à la couverture utilisée.

12.2 - Flamme de caramel chocolat



200 g Sucre semoule
200 g Glucose
90 g CACAO PATE EXTRA
Q.S. Eau

Cuire le sucre, le glucose et l’eau à 158 °C. Retirer du feu et ajouter la pâte de cacao hachée, lisser à la spatule. Étendre entre deux feuilles Silpat le plus finement possible. Réchauffer au four pendant quelques minutes et tirer le caramel, afin de réaliser les flammes de caramel chocolat. Réserver à l’étuve.

12.3 - Grué caramélisé



300 g Grué passé au moulin
150 g Sucre semoule
50 g Eau

Cuire le sucre avec l’eau à 118ºC et ajouter, feu éteint, le grué de cacao. Mélanger jusqu’à cristallisation. Bien séparer les grains. Remettre le feu et caraméliser. En fin de cuisson, ajouter “une pointe” de beurre, refroidir sur le marbre tout en remuant.

12.4 - Tuiles chocolat



270 g Sucre semoule
150 g Beurre
90 g Glucose
5 g CACAO EN POUDRE
4 g Pectine NH
80 g GUANAJA 70%
70 g Eau

Mélanger le sucre et la pectine. Porter à ébullition ensemble, le beurre, le glucose, l'eau et ajouter le mélange sucre-pectine et le cacao en poudre. Porter à ébullition jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Ajouter alors hors du feu, le chocolat haché. Étaler sur feuille de silicone, le plus finement possible et cuire à four 180/190°C. Réserver au sec.

12.5 - Opaline nature ou aromatisée - Une idée originale de Philippe Givre



225 g Fondant
150 g Glucose
10 g Beurre

Porter à ébullition le mélange fondant, glucose et beurre jusqu’à 155/160°C. Étaler sur feuille siliconée et laisser refroidir avant de broyer en poudre. Réserver en boîte hermétique jusqu’au moment de la cuisson. Saupoudrez légèrement cette poudre sur un Silpat. Cuire à 140/150°C de sorte que la poudre fonde. Laisser refroidir. Décoller, réserver à l'étuve jusqu'à utilisation.

NB : Vous pouvez retirer la totalité du beurre et ainsi obtenir des opalines translucides. Avec le beurre, les opalines seront opaques. Il est possible de colorer et/ou de parfumer cette recette avec des cacao pâtes, des épices, des zestes, des pâtes arômatisées et des essences.

12.6 - Strates de fruits secs



140 g Poudre de fruits secs
30 g Sirop à 30° B

Mélanger les ingrédients ensemble, étaler entre deux feuilles aussi finement que possible. Surgeler. Décoller la feuille congelée et cuire à 150°C. Conserver au sec.

12.7 - Pâte à cigarette nature



100 g Beurre
100 g Blancs d'œufs
100 g Farine type 55
100 g Sucre glace

Cuire le beurre noisette, laisser refroidir, ajouter le sucre glace, la moitié des blancs, la farine. Rajouter alors la deuxième moitié des blancs. Ne pas monter. Cuire au four à 200/210°C.

12.8 - Pâte à cigarette au cacao



100 g Beurre
20 g Cacao
100 g Blancs d'œufs
80 g Farine type 55
100 g Sucre glace

Cuire le beurre noisette, laisser refroidir, ajouter le sucre glace, la moitié des blancs, la farine et le cacao en poudre. Rajouter la deuxième moitié des blancs. Ne pas monter. Cuire au four à 200/210°C.

12.9 - Les décors et aromatisations de biscuits



	Copeaux chocolat	Cacao poudre	Pailleté chocolat	Coco râpé	Fruits secs hachés	Amandes effilées	Amandes hachées	Trait de cornets	Peigné couleur	Lissé au peigne	Café soluble	Caramélisé au fer	Dés de fruits
Joconde nature	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Joconde cacao					•	•	•		•	•			
Biscuit sacher					•	•	•						•
Biscuit amandes/noisettes	•	•	•	•							•		
Moelleux amandes	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•
Meringue amandes/noisettes				•							•		
Biscuit glacé	•	•	•	•	•	•	•	•			•		•
Sablé breton					•		•				•		
Capucine					•	•	•						
Pain de Gênes					•	•	•						•
Dacquoise					•	•	•						
Biscuit Emmanuel	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

• Recommandé

12



LES GANACHES

Qu'est-ce qu'une ganache ?

C'est un mélange intime de matières grasses, apportées par le chocolat, et d'eau apportée par la crème, le lait, ou éventuellement la pulpe de fruits. Une ganache est une émulsion, comme une mayonnaise : stable, élastique, brillante et séchant lentement. La texture d'une ganache est souvent améliorée par l'ajout de beurre laitier, sucre inverti, sirop de glucose, pâte de fruits secs...

Les différentes utilisations d'une ganache :

Pour chaque recette, une ganache aura une texture bien appropriée :

- Bonbons de chocolat découpés : texture plutôt ferme, mais très fondante.
- Bonbons de chocolat moulés ou corps creux : texture très souple, voire liquide.
- Entremets et petits gâteaux : texture plutôt moelleuse avec une fermeté qui varie selon les types de montages.
- Sauces au chocolat : texture liquide mais élastique à 35/40°C.

Technique de base :

Porter à ébullition le mélange crème fleurette-sucre inverti et verser peu à peu sur le chocolat haché. Le mélange des ganaches, en soit les émulsions, peut se faire de différentes manières. Il est simplement recommandé de ne pas incorporer d'air dans celles-ci. Plus la friction est grande et plus l'émulsion sera fine et meilleures seront la texture et la conservation. On pourra utiliser la Maryse, la feuille, le robot broyeur avec et/ou sans vide et le mixer plongeur. Dès l'ajout d'une quantité de liquide, l'émulsion commence et on observe un épaississement rapide de la masse, suivi souvent d'une séparation, ceci est un phénomène normal. Il est dû à la saturation de matière grasse. Dès qu'un noyau élastique et brillant apparaît, c'est le signe d'une émulsion démarrée que l'on devra conserver tout au long du mélange et de l'ajout progressif de liquide. Une fois le mélange terminé, contrôler que la température du mélange ne dépasse pas les 40°C et ajouter le beurre en morceaux. Pour une ganache alcoolisée, l'ajout d'alcool est à faire à la fin de l'émulsion. Il n'y a pas de règle pour le dosage de l'alcool, il se fera en fonction du goût et de la texture souhaités. Dans le cas d'un mélange manuel ou à la feuille du batteur et afin de parfaire l'émulsion, il est conseillé de mixer le mélange à l'aide d'un mixer plongeur.

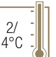
13.1 - Ganache classique entremets



600 g Crème fleurette 35% MG
100 g Sucre inverti

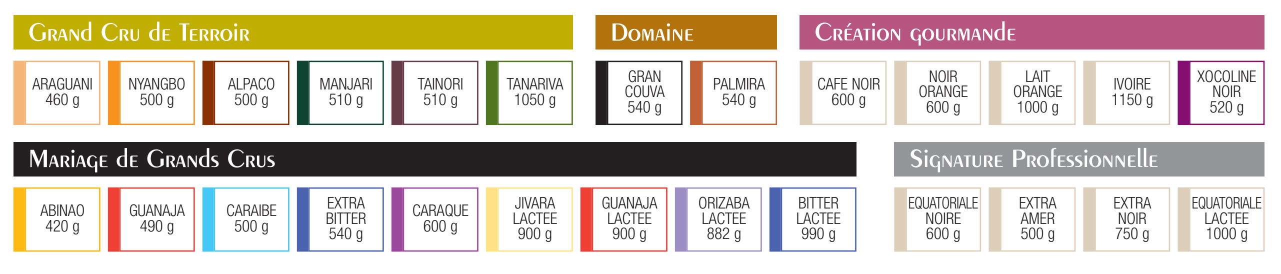
CONSEILS D'UTILISATION : Pour des raisons de texture et de rentabilité, nous vous conseillons d'utiliser pour le montage de vos entremets et petits gâteaux, des ganaches encore fluides, c'est à dire non cristallisées. Cependant, si un montage nécessite l'usage d'une ganache plus ferme, il est conseillé de réaliser le mélange quelques heures avant le montage, de façon à ce que la ganache commence à cristalliser. Pour ramollir une ganache cristallisée, l'utilisation du four à micro-ondes est recommandée, en veillant à modérer la puissance de chauffe.







CHOCOLAT



13

13.2 - Ganache pour intérieur bonbons de chocolat à cadrer



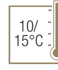
CONSEILS D'UTILISATION : (Valable pour les 2 recettes ganache nature et à la pulpe de fruits).
Afin de ne pas déstabiliser l'émulsion, cadrer la ganache, dès le mélange terminé, avant sa cristallisation, à une température supérieure à 35°C et 38°C pour les couvertures noires, entre 30°C et 35°C pour les couvertures lactées et 27/28°C pour la couverture Ivoire (refroidissement au bain-marie). Réserver les ganaches cadrées à 16/18°C hygrométrie à 60%, pendant leur phase de cristallisation. Après 48 heures de cristallisation, retourner les plaques de ganache et retirer le plastique ou papier la recouvrant. Détailler à la forme désirée. Terminer la cristallisation si besoin. Enrober.

500 g Crème fleurette 35% MG
Sucre inverti*
Beurre sec*

1 - GANACHE NATURE

*Pour obtenir une meilleure texture et une conservation plus longue, il est important de construire votre recette en ajoutant à la somme des ingrédients crème/chocolat, 8 à 10 % de sucre inverti et 10 à 15 % de beurre, soit pour Guanaja 70% : 500 g crème fleurette, 670 g Guanaja 70%, 90 g sucre inverti, 150 g beurre.

30 J





CHOCOLAT

Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 640 g	NYANGBO 690 g	ALPACO 700 g	MANJARI 700 g	TAINORI 710 g	TANARIVA 1230 g

Domaine	
GRAN COUVA 750 g	PALMIRA 750 g

Création gourmande				
CAFE NOIR 760 g	NOIR ORANGE 760 g	LAIT ORANGE 1240 g	IVOIRE 1220 g	XOCOLINE NOIR 690 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 580 g	GUANAJA 670 g	CARAIBE 700 g	EXTRA BITTER 740 g	CARAQUE 760 g	JIVARA LACTEE 1000 g	GUANAJA LACTEE 1000 g	ORIZABA LACTEE 980 g	BITTER LACTEE 1100 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 760 g	EXTRA AMER 750 g	EXTRA NOIR 950 g	EQUATORIALE LACTEE 1240 g

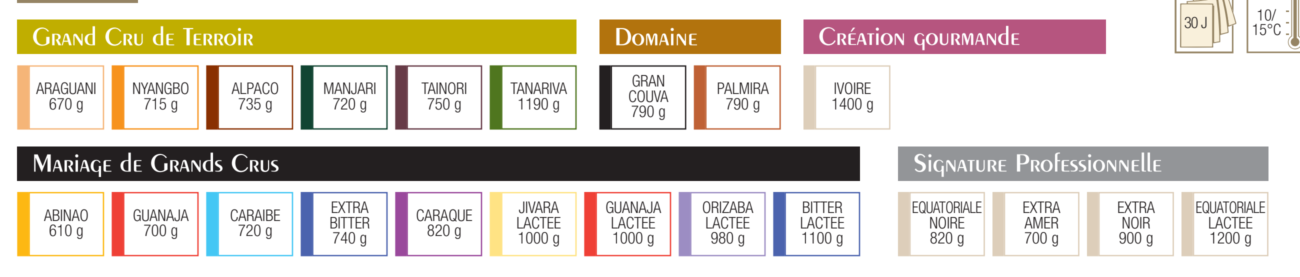
500 g Pulpe framboises
Sucre inverti*
Beurre sec*

2 - GANACHE À LA PULPE DE FRAMBOISE

Le principe de travail reste identique à celui d'une ganache classique. La recette proposée est réalisée à partir d'une pulpe de framboises sucrée à 10 %.

*Pour obtenir une meilleure texture et une conservation plus longue, il est important de construire votre recette en ajoutant à la somme des ingrédients pulpe de framboise/crème, 8 à 10 % de sucre inverti et 10 à 15 % de beurre, soit pour Guanaja : 500 g pulpe de framboises, 700 g Guanaja, 90 g sucre inverti, 165 g beurre. En ce qui concerne les ganaches réalisées avec des chocolats au lait, faire fondre partiellement le chocolat haché, afin de faciliter l'émulsion. Pour les ganaches au chocolat Ivoire, faire fondre le chocolat dans sa totalité à une température de 35°C.

CHOCOLAT



Grand Cru de Terroir					
ARAGUANI 670 g	NYANGBO 715 g	ALPACO 735 g	MANJARI 720 g	TAINORI 750 g	TANARIVA 1190 g

Domaine	
GRAN COUVA 790 g	PALMIRA 790 g

Création gourmande
IVOIRE 1400 g

Mariage de Grands Crus								
ABINAO 610 g	GUANAJA 700 g	CARAIBE 720 g	EXTRA BITTER 740 g	CARAQUE 820 g	JIVARA LACTEE 1000 g	GUANAJA LACTEE 1000 g	ORIZABA LACTEE 980 g	BITTER LACTEE 1100 g

Signature Professionnelle			
EQUATORIALE NOIRE 820 g	EXTRA AMER 700 g	EXTRA NOIR 900 g	EQUATORIALE LACTEE 1200 g

30 J

10/
15°C

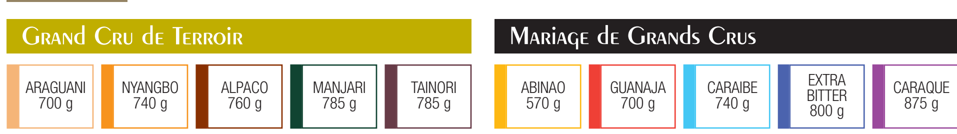
13.3 - Ganache Nama choco



820 g Crème fleurette 35% MG
250 g Beurre

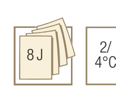
Porter à ébullition la crème fleurette, et verser peu à peu sur le chocolat haché afin d'obtenir progressivement une texture élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. La température de mélange ne doit jamais être en dessous de 35°C, pour un résultat parfait. Une fois le mélange terminé, ajouter le beurre en morceaux, à une température de 35/40°C. Pour une émulsion parfaitement lisse, il est conseillé de mixer les ganaches, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air. Cadrer la ganache, dès le mélange terminé, avant sa cristallisation, et donc à une température supérieure à 35°C, afin de ne pas déstabiliser l'émulsion de la ganache. Laisser cristalliser au réfrigérateur, contrairement à une ganache classique pour bonbons de chocolat qui doit cristalliser à 12/14°C. Chablonner puis découper à la guitare à la taille souhaitée.

CHOCOLAT



Grand Cru de Terroir				
ARAGUANI 700 g	NYANGBO 740 g	ALPACO 760 g	MANJARI 785 g	TAINORI 785 g

Mariage de Grands Crus				
ABINAO 570 g	GUANAJA 700 g	CARAIBE 740 g	EXTRA BITTER 800 g	CARAQUE 875 g





LES INTÉRIEURS BONBONS DE CHOCOLAT

- Intérieurs au praliné
- Intérieurs au gianduja
- Intérieurs pâte d'amandes

• INTÉRIEURS AU PRALINÉ

Pour les intérieurs bonbons de chocolat, le praliné est toujours bloqué à l'aide de couverture et/ou de beurre de cacao. Les aromatisations du praliné sont possibles grâce à l'addition de produits secs comme du café soluble, des épices, des pâtes concentrées, des zestes d'agrumes confits ou des huiles essentielles naturelles.

14.1 - Intérieur à cadrer



INGRÉDIENTS (1350 g)
250 g EQUATORIALE LACTEE 35%
100 g BEURRE DE CACAO
1000 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS

Faire fondre la couverture lactée et le beurre de cacao à 45/50°C et mélanger avec le praliné. Amorcer une cristallisation à 27/28°C avant de cadrer. Cristalliser 24 ou 36 heures avant de chablonner puis de découper.

14.2 - Intérieur pour corps creux



INGRÉDIENTS (1100 g)
100 g BEURRE DE CACAO
1000 g PRALINE 50 OU 60% DE FRUITS

Faire fondre le beurre de cacao à 45/50°C et mélanger avec le praliné. Amorcer une cristallisation à 27/28°C avant de couler en corps creux VALRHONA.

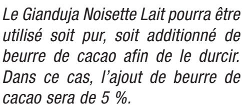
• INTÉRIEURS AU GIANDUJA

Le gianduja contient du beurre de cacao. Il doit être tempéré après avoir été fondu à 45/50°C. Pour être utilisés en intérieur de bonbons, les giandujas peuvent être aromatisés grâce à l'addition de produits secs comme du café soluble, des épices, des pâtes concentrées, des zestes d'agrumes confits ou des huiles essentielles naturelles.

14.3 - Intérieur à cadrer



POUR LE GIANDUJA NOISETTE LAIT :
Application : Faire fondre le Gianduja Noisette Lait à 45°C. Effectuer le tempérage en descendant à 25/26°C et remonter à 28/29°C. Cadrer. Avant enrobage, chablonner de Gianduja Noisette Noir ou de couverture tempérée.
POUR LE GIANDUJA NOISETTE NOIR :
Application : Faire fondre à 45°C le Gianduja Noisette Noir. Descendre à 25/26°C, remonter à 29°C cadrer et laisser cristalliser.



Le Gianduja Noisette Lait pourra être utilisé soit pur, soit additionné de beurre de cacao afin de le durcir. Dans ce cas, l'ajout de beurre de cacao sera de 5 %.
Pour une utilisation en bi-couche, le Gianduja est tempéré puis coulé sur une ganache cristallisée.

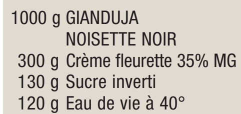
14.4 - Intérieur à pocher



POUR LE GIANDUJA NOISETTE LAIT :
Application : Faire fondre le Gianduja Noisette Lait à 45/50°C, refroidir à 22/25°C, jusqu'à obtenir une texture pommade. Au cours de l'utilisation, stabiliser la texture par l'ajout de Gianduja Noisette Lait à 45°C. Par la suite, pocher en caissette ou sur une base de couverture.
POUR LE GIANDUJA NOISETTE NOIR :
Application : Faire fondre le Gianduja Noisette Noir à 45/50°C, refroidir à 22/25°C, jusqu'à obtenir une texture pommade. Au cours de l'utilisation, stabiliser la texture par l'ajout de Gianduja Noisette Noir fondu à 45°C. Par la suite, pocher en caissette ou sur une base de couverture.

14.5 - Intérieur ganache pour corps creux





1000 g GIANDUJA NOISETTE NOIR
300 g Crème fleurette 35% MG
130 g Sucre inverti
120 g Eau de vie à 40°

Faire fondre le Gianduja Noisette Noir à 40°C. Porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inverti. Mélanger à l'aide de la feuille le Gianduja Noisette Noir avec 1/3 de la crème bouillie. En début de mélange, une séparation rapide s'effectue, ajouter alors lentement le reste de la crème afin d'obtenir progressivement une texture très élastique et brillante, signe d'une émulsion réussie. Terminer en incorporant l'alcool. Couler en corps creux dès que la température du mélange atteint 26/28°C.

• INTÉRIEURS PÂTE D'AMANDES

Nous recommandons d'utiliser la pâte d'amandes 50% afin d'assurer une conservation optimale des Bonbons de Chocolat. La pâte d'amandes 70% du fait de sa forte teneur en matières grasses entraîne un blanchiment plus rapide. Afin de durcir la texture de la pâte d'amandes, il est possible d'y ajouter 5 à 10% de beurre de cacao. Dans ce cas, on procédera comme pour une aromatisation.

14.6 - Pâte d'amandes à cadrer

1000 g PATE D'AMANDES DE PROVENCE 50%
Aromatisation :
80 à 100 g Pâte de fruits (noix, café...)
et/ou 80 g Alcool
et/ou 150 g Fruits confits hachés
et/ou 50 à 100 g BEURRE DE CACAO

PATE D'AMANDES NATURE :
Etaler la pâte d'amandes entre deux règles et réserver une journée à 16/18°C, chablonner. Découper la forme voulue à la guitare ou à l'emporte pièce puis laisser croûter une journée la partie non chablonnée. Enrober.

PATE D'AMANDES AROMATISEE :
Pour un mélange plus facile, sans risque de "huiler", il est impératif d'utiliser la pâte d'amandes tempérée. Prélever 10% de la pâte d'amandes afin d'y ajouter la pâte de fruits, l'alcool, les fruits confits et éventuellement le beurre de cacao. Ajouter le reste de la masse. Le mélange doit s'effectuer à l'aide de la feuille du mélangeur ou du bras malaxeur. Un mélange trop long ferait huiler la masse. Lorsque le mélange est bien homogène, procéder comme pour la pâte d'amandes nature.



LES PURES PÂTES

15.1 - Les applications chocolaterie

Créer vos propres tablettes et couvertures Equateur, Venezuela, République Dominicaine et Madagascar en ajoutant les Pures Pâtes de cacao de la même origine que les couvertures Grand Cru de Terroir. Obtenez des tablettes avec un pourcentage de cacao personnalisé, et du chocolat de couverture à utiliser pour créer des recettes inédites en pâtisserie (cf tableau page suivante “Applications pâtisserie”).

Pour réaliser 1 kg de → à un pourcentage de ↓	**ARAGUANI** Couverture	+	Pure pâte	**ALPACO** Couverture	+	Pure pâte	**TAÏNORI & MANJARI** Couverture	+	Pure pâte
66 %	-		-	-		-	944 g	+	56 g
68 %	-		-	941 g	+	59 g	889 g	+	111 g
70 %	-		-	882 g	+	118 g	833 g	+	167 g
72 %	-		-	824 g	+	176 g	778 g	+	222 g
74 %	929 g	+	71 g	765 g	+	235 g	722 g	+	278 g
76 %	857 g	+	143 g	706 g	+	294 g	667 g	+	333 g
78 %	786 g	+	214 g	647 g	+	353 g	611 g	+	389 g
80 %	714 g	+	286 g	588 g	+	412 g	556 g	+	444 g
82 %	643 g	+	357 g	529 g	+	471 g	500 g	+	500 g
84 %	571 g	+	429 g	471 g	+	529 g	444 g	+	556 g
86 %	500 g	+	500 g	412 g	+	588 g	389 g	+	611 g
88 %	429 g	+	571 g	353 g	+	647 g	333 g	+	667 g
90 %	357 g	+	643 g	294 g	+	706 g	278 g	+	722 g
92 %	286 g	+	714 g	235 g	+	765 g	222 g	+	778 g
94 %	214 g	+	786 g	176 g	+	824 g	167 g	+	833 g
96 %	143 g	+	857 g	118 g	+	882 g	111 g	+	889 g
98 %	71 g	+	933 g	59 g	+	941 g	56 g	+	944 g

15.2 - Les applications pâtisserie

Après avoir personnalisé le pourcentage de votre chocolat (cf page précédente, "Applications chocolaterie"), utilisez-le en pâtisserie. Le tableau ci-dessous vous permet de connaître la quantité de chocolat à utiliser en fonction de la recette que vous avez choisie et du nouveau pourcentage de votre chocolat !

ARAGUANI % cacao	Mousse pâte à bombe N°6.3	Mousse chocolat crème anglaise N°6.4	Mousse allégée N°6.6	Crémeux chocolat N°3.2
74 %	570 g	610 g	551 g	364 g
76 %	561 g	599 g	541 g	358 g
78 %	552 g	590 g	532 g	352 g
80 %	543 g	580 g	524 g	346 g
82 %	534 g	571 g	516 g	341 g
84 %	526 g	562 g	507 g	335 g
86 %	518 g	553 g	500 g	330 g
88 %	510 g	545 g	492 g	325 g
90 %	502 g	537 g	485 g	320 g
92 %	495 g	529 g	478 g	316 g
94 %	488 g	521 g	471 g	311 g
96 %	481 g	514 g	464 g	307 g
98 %	472 g	504 g	456 g	301 g
ALPACO % cacao	Mousse pâte à bombe N°6.3	Mousse chocolat crème anglaise N°6.4	Mousse allégée N°6.6	Crémeux chocolat N°3.2
68 %	627 g	681 g	588 g	402 g
70 %	615 g	668 g	577 g	394 g
72 %	604 g	655 g	566 g	387 g
74 %	592 g	643 g	555 g	379 g
76 %	581 g	631 g	545 g	372 g
78 %	571 g	620 g	535 g	366 g
80 %	561 g	609 g	526 g	359 g
82 %	551 g	598 g	516 g	353 g
84 %	542 g	588 g	508 g	347 g
86 %	533 g	578 g	499 g	341 g
88 %	524 g	569 g	491 g	335 g
90 %	469 g	509 g	439 g	300 g
92 %	507 g	550 g	475 g	325 g
94 %	499 g	542 g	468 g	320 g
96 %	491 g	533 g	461 g	315 g
98 %	484 g	525 g	454 g	310 g
TAÏNORI % cacao	Mousse pâte à bombe N°6.3	Mousse chocolat crème anglaise N°6.4	Mousse allégée N°6.6	Crémeux chocolat N°3.2
66 %	661 g	715 g	622 g	421 g
68 %	648 g	701 g	610 g	413 g
70 %	636 g	687 g	598 g	405 g
72 %	624 g	675 g	587 g	397 g
74 %	612 g	662 g	576 g	390 g
76 %	601 g	650 g	565 g	383 g
78 %	590 g	638 g	555 g	376 g
80 %	580 g	627 g	545 g	369 g
82 %	569 g	616 g	536 g	363 g
84 %	560 g	605 g	527 g	357 g
86 %	550 g	595 g	518 g	351 g
88 %	541 g	585 g	509 g	345 g
90 %	533 g	576 g	501 g	339 g
92 %	524 g	567 g	493 g	334 g
94 %	516 g	558 g	485 g	329 g
96 %	508 g	549 g	478 g	323 g
98 %	500 g	541 g	470 g	319 g
MANJARI % cacao	Mousse pâte à bombe N°6.3	Mousse chocolat crème anglaise N°6.4	Mousse allégée N°6.6	Crémeux chocolat N°3.2
66 %	638 g	687 g	598 g	407 g
68 %	626 g	674 g	587 g	399 g
70 %	614 g	661 g	576 g	392 g
72 %	603 g	650 g	566 g	385 g
74 %	592 g	638 g	556 g	378 g
76 %	582 g	627 g	546 g	372 g
78 %	572 g	616 g	537 g	365 g
80 %	563 g	606 g	528 g	359 g
82 %	553 g	596 g	519 g	353 g
84 %	544 g	586 g	511 g	347 g
86 %	535 g	577 g	503 g	342 g
88 %	527 g	568 g	495 g	336 g
90 %	519 g	559 g	487 g	331 g
92 %	511 g	550 g	479 g	326 g
94 %	503 g	542 g	472 g	321 g
96 %	496 g	534 g	465 g	317 g
98 %	489 g	526 g	459 g	312 g

A chaque Chocolat sa recette

Chaque chocolat a ses spécificités : caractère, goût, pourcentage de cacao, texture… On ne peut pas remplacer, dans une recette donnée, un type de chocolat par un autre type de chocolat sans être attentif aux proportions des différents ingrédients : l'équilibre serait rompu et la tenue de l'entremets, du bonbon ou du dessert assiette serait compromise.

Nom	M.G	Code	Ganache bonbon	Enrobage	Moulage	Ganache Pâtisserie	Mousse	Sauces	Glaces et sorbets	Boisson chocolat	Décors	Nappage
Chocolat de Domaine												
CHOCOLATS NOIRS												
Palmira 68%	37.3%	5611	■			■	■	■	■			■
Gran Couva 68%	37.3%	3092	■			■	■	■	■			■
Grand Cru de Terroir												
CHOCOLATS NOIRS												
Araguani 72% "Pur Venezuela"	44.1%	4656	■	□	■	■	■	■	■	■	■	■
Nyangbo 68% "Pur Ghana"	41.1%	6085	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Alpaco 66% "Pur Equateur"	40.2%	5572	■		■	■	■	■	■	■	■	■
Manjari 64% "Pur Madagascar"	39.4%	0117 / 4655	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Taïnori 64% "Pur République Dominicaine"	39.4%	5571	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pures Pâtes Manjari	54%	5567				■	■	■	■	■		■
Pures Pâtes Araguani	54%	5568				■	■	■	■	■		■
Pures Pâtes Taïnori	54%	5570				■	■	■	■	■		■
Pures Pâtes Alpaco	54%	5569				■	■	■	■	■		■
CHOCOLATS AU LAIT												
Tanariva Lactée 33% "Pur Madagascar"	35.4%	3692 / 4659	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Mariage de Grands Crus												
CHOCOLATS NOIRS												
Abinao 85%	48.4%	5614	■			■	■	■		■	□	■
Guanaja 70%	42.2%	0106 / 4653	■	□	□	■	■	■	■	■	■	■
Caraïbe 66%	40.3%	0107 / 4654	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Extra Bitter 61%	38%	0100 / 4657	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
Caraque 56%	37.1%	0102	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
CHOCOLATS AU LAIT												
Guanaja lactée 41%	41.5%	0114	■	■	■	■	■	■	□		■	■
Jivara Lactée 40%	41.3%	0189 / 4658	■	■	■	■	■	■	□	□	■	■
Orizaba Lactée 40%	38%	6640	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Bitter Lactée 39%	41%	6591	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Création gourmande												
CHOCOLATS NOIRS												
Xocoline noir 65%	43.1%	5904	■	■		■	■	■	■	■	■	■
Xocomeli	38%	6566	■		□	■	■	■	■	■	□	□
Xocopili	41%	5145	□			□	■	■	□	■	■	□
Café Noir 57%	37.5%	0120	■	□	□	■	■	■	□	□		■
Noir Orange 56%	37.5%	0122	■		■	■	■	■	■	□	■	■
CHOCOLATS AU LAIT/BLANCS												
Lait Orange 35%	37%	0123	■	■	■	■	■	■	■	□	■	■
Ivoire 35%	41.1%	0140 / 4660	■	■	■	□	□		□		■	■
Signature Professionnelle												
CHOCOLATS NOIRS												
Extra Amer 67%	37.1%	0130 / 4663	■			■	■	■	■	□		■
Equatoriale Noire 55%	37.6%	0103 / 4661	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
Extra Noir 53%	30%	1750 / 4664	■			■	■	■	■	■		□
Cacao Pâte 100%	54%	0134				■	■	■	■	■		■
CHOCOLATS AU LAIT/BLANCS												
Equatoriale Lactée 35%	36.6%	0112 / 4662	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■

■ *Recommandé* □ *Possible*

Transparence chocolatée

Recette calculée pour 60 verres



Biscuit sacher Araguani
5 g par verre

- 215 g pâte d'amandes 50% de fruits Valrhona
- 65 g sucre semoule
- 105 g jaunes d'œufs
- 75 g œufs entiers
- 125 g blancs d'œufs
- 65 g sucre semoule
- 50 g farine type 45
- 25 g cacao poudre Valrhona
- 50 g couverture Araguani 72%
- 50 g beurre

Mélanger la pâte d'amandes avec les 65 g de sucre, puis détendre en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un, monter le tout au ruban. Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant.
Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine, parallèlement, faire fondre la couverture et le beurre à 50ºC. Mélanger une petite partie des blancs avec la couverture et le beurre fondu afin d'obtenir une texture lisse et légère.
Ajouter le mélange pâte d'amandes, œufs et jaunes. Incorporer les poudres et terminer avec le reste des blancs.
Cuisson : Cuire sur plaque à 180/200°C clé fermée.

Praliné Eclat d'Or
8 g par verre

- 300 g praliné amandes noisettes 60% Valrhona
- 75 g couverture Jivara lactée 40%
- 150 g Eclats d'Or

Mélanger le praliné et la couverture fondue, tempérer la masse à 26°C environ et ajouter l'Eclat d'Or.
Mouler en demi-sphères élastomoule et réserver au réfrigérateur.

Mousseux au grué
30 g par verre

- 210 g grué de cacao Valrhona
- 540 g lait entier
- 450 g crème fleurette 35% MG
- 210 g jaunes d'œufs
- 210 g sucre semoule
- 22 g gélatine
- 720 g crème fleurette 35% MG

Chauffer le grué de cacao au four à 150/160°C pendant 10 minutes.
Faire bouillir le lait et ajouter le grué dès la sortie du four. Laisser infuser 10 minutes environ. Chinoiser et vérifier le poids de lait infusé, si besoin, ajouter du lait pour obtenir 540 g.
Ajouter au mélange la crème fleurette, les jaunes et le sucre, ainsi que la gélatine trempée et essorée.
Cuire à 82/84°C, passer au chinois étamine.
Refroidir à 35/40°C et ajouter la crème fleurette montée mousseuse.

Mousse allégée Araguani 72 %
30 g par verre

- 590 g couverture Araguani 72%
- 525 g lait entier
- 1050 g crème fleurette 35% MG
- 7 g gélatine

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 du liquide chaud sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Gelée Araguani
10 g par verre

- 140 g couverture Araguani 72%
- 2 g pectine X58
- 35 g sucre semoule
- 435 g lait entier

Mélanger le sucre à la pectine. A l'aide d'un fouet, ajouter au lait juste tiédi. Donner un bouillon. Verser une partie du lait sur le chocolat haché ou en "Fèves" et à l'aide d'une Maryse mélanger vigoureusement pour créer une émulsion. Continuer à ajouter le lait, tout en conservant cette texture élastique et brillante.
Cette gelée pourra être réchauffée autant de fois que nécessaire en prenant soin d'atteindre impérativement les 60°C, pour l'utiliser ensuite à 35°C.
Attention cette gelée ne se congèle pas.

Montage et finition

Dans les verres légèrement givrés couler un peu de mousse allégée Araguani afin de réaliser une larme irrégulière de part et d'autre du verre. Déposer le praliné Eclat d'Or et couler le mousseux au grué. Surgeler quelques instant et couler de nouveau la mousse allégée Araguani, réserver au réfrigérateur ou au surgélateur. Terminer en coulant la gelée chocolat et décorer de framboises, de dés de Sacher et d'un transfert Araguani.

Tarte Madagascar

Recette calculée pour 6 tartes carrées (ref 2540)



Pâte sablée aux amandes

240 g beurre
180 g sucre glace
4 g sel fin
60 g poudre d'amandes
100 g œufs
120 g farine type 55
350 g farine type 55

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et les 120 g de farine. Attention à ne pas monter. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 350 g de farine restant, ceci de façon très brève. Réserver au réfrigérateur.
Le fonçage s'effectuera de la façon suivante : abaissez la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, puis à l'aide des cadres découpez la base des tartes, découper ensuite des bandelettes que vous appliquez sur votre base et les cotés. Prenez soin de ne pas fariner la base ce qui empêcherait les bandelettes d'adhérer à la pâte.
Laisser reposer une 1/2 heure au réfrigérateur et cuire au four à 150/160°C, jusqu'à ce que la pâte obtienne une couleur brun clair.

Crème d'amandes et Perles de chocolat

270 g de crème par tarte / 100 g de Perles de chocolat par tarte

500 g pâte d'amandes 50 %
500 g œufs entiers
500 g beurre
250 g sucre glace

Détendre la pâte d'amandes progressivement avec les œufs, ajouter le sucre glace petit à petit puis le beurre pommade. Réserver au réfrigérateur.
Disposer les Perles de chocolat sur la crème d'amandes après garniture des tartes.

Abricots Bergeron

180 g par tarte

2000 g abricots Bergeron

Laver et couper les abricots en quartiers.
Réserver quelques abricots pour la présentation.

Mousse allégée Tanariva et verveine

350 g par moule

500 g lait entier
1000 g crème fleurette 35 % MG
780 g couverture Tanariva 33 %
10 g gélatine
20 g verveine fraîche

Faire tremper la gélatine dans une quantité d'eau importante. Faire bouillir le lait, ajouter la verveine et laisser infuser 5 minutes. Ajouter la gélatine bien essorée puis passer le tout au chinois. Verser progressivement le liquide chaud sur le chocolat haché et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Mixer quelques instants, puis vérifier que la température du mélange est de 40/45°C. Incorporer la crème fleurette montée mousseuse.
Couler en moule décor de tarte carré. Congeler.

Réaliser les fonds de tartes carrés, les cuire à blanc à 150/160°C (un four ventilé). Garnir de crème d'amandes, parsemer d'abricots surgelés ou frais et de perles chocolat. Terminer la cuisson au four pendant environ 15 à 20 minutes (four ventilé). Réserver au réfrigérateur. Démouler sous l'eau tiède les mousses allégées Tanariva Verveine. Les pulvériser congelée avec un mélange pistolet lacté à 45°C afin d'obtenir un aspect velours. Décorer d'abricots, de verveine fraîche et de carrés de chocolat Jivara lactée.

Passionnément bon



Dessert à déguster à deux

Streuzel coco

90 g beurre pasteurisé
90 g sucre cassonade
90 g farine T55
45 g poudre d'amandes
45 g poudre de coco

Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.
Répartir de façon régulière sur une feuille siliconée le streuzel coco et le cuire à 150/160°C clé ouverte.
La couleur doit être blonde chaude.

Crème anglaise de base

125 g crème fleurette 35%
125 g lait entier
50 g jaunes d'œufs
25 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser de suite ou réserver en refroidissant rapidement.

Crémeux Ivoire passion

280 g crème anglaise de base
215 g pulpe fruit de la passion *Ravifruit*
290 g couverture Ivoire
25 g beurre de cacao
4 g gélatine

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau, l'essorer et l'ajouter dans la crème anglaise chaude. Réaliser ensuite une émulsion en versant celle-ci sur la couverture et le beurre de cacao fondus, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
Dès que ce mélange est lisse, ajouter la pulpe de passion. Réserver au réfrigérateur.

Ganache montée Manjari

Ganache de base
225 g crème fleurette 35%
25 g sucre inverti
25 g glucose
200 g couverture Manjari 64%

Porter à ébullition les 225 g de crème avec le sucre inverti et le glucose.
Verser peu à peu sur le chocolat haché et mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion.

450 g ganache de base
450 g crème fleurette 35%

Peser la ganache obtenue et ajouter le même poids de crème fleurette liquide et froide. Réserver au réfrigérateur minimum 2 ou 3 heures, ou idéalement une nuit.

Espuma coco

300 g pulpe coco *Ravifruit*
200 g lait de coco
60 g poudre de coco
30 g rhum Dillon
4 g gélatine

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau et l'essorer.
Faire frémir le lait de coco avec la poudre de coco et bien mixer. Chinoiser, incorporer la gélatine et la fondre dans le lait chaud.
Pour terminer, ajouter la pulpe de coco froide et le Rhum Dillon.
Réserver au réfrigérateur avant de remplir le siphon.

Ananas poêlé

1 ananas Victoria
QS sucre cassonade

Eplucher l'ananas et découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
Enlever le cœur de chaque tranche, puis couper des bâtonnets.
Dans une poêle, caraméliser du sucre cassonade et décuire ce caramel avec les bâtonnets d'ananas. Une fois légèrement confits, retirer les bâtonnets et les réserver.

Granité passion

300 g jus d'orange frais
170 g pulpe fruit de la passion *Ravifruit*
100 g sirop à 30°B
20 g gingembre
1/2 gousse de vanille

Mélanger l'ensemble des ingrédients avec le gingembre râpé.
Ajouter de l'eau minérale ou du sirop afin d'obtenir 18° brix au réfractomètre ou 1075 au densimètre. Surgeler.
A l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, gratter la masse congelée afin d'obtenir des paillettes.

Coco drink

500 g pulpe coco *Ravifruit*
100 g lait de coco
75 g crème fleurette 35%
75 g Malibu

Mélanger l'ensemble des ingrédients à froid et conserver au réfrigérateur.

Dressage assiette

Sur une assiette, à l'aide d'une poche munie d'une douille carrée, déposer un lingot de ganache montée Manjari. Dresser dessus une quenelle de crémeux Ivoire passion.
Disposer autour un peu de streuzel coco et quelques bâtonnets d'ananas.
Dans un récipient, extraire du siphon un peu d'espuma coco et à l'aide d'une cuillère, en déposer quelques nuages sur l'assiette. Servir.

Dressage du verre

Dans un verre à cocktail, garnir la moitié de granité passion et verser aussitôt la coco drink. Servir.

Osmose



Deux petits gateaux : une recette pour "Elle",
une recette pour "Lui".
Une fois assemblés, ils forment un cœur
ou plutôt… une parfaite osmose.

Pour "Elle"

Recette réalisée pour environ 20 demi-cœurs (moule réf. 5947).

Biscuit Chocolat [800 g / cadre 40x60 cm]

90 g jaunes d'œufs
230 g œufs entiers
175 g sucre semoule
145 g blancs d'œufs
65 g vergeoise brune
60 g farine
55 g poudre de cacao

Monter au fouet les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre.
Parallèlement, monter les blancs d'œufs avec la vergeoise brune.
Mélanger progressivement les deux appareils, ajouter en pluie la farine et la poudre de cacao, tamisées ensembles.
Couler en cadre et cuire à 180°C à four ventilé pendant 15 à 20 minutes.

Framboises fraîches semi-confites [2 unités / demi-coeur]

400 g pulpe framboise *Ravifruit*
QS sucre semoule
QS jus de citron
QS eau de vie Framboise
150 g framboises fraîches

Chauffer doucement la pulpe framboise, le sucre, le jus de citron et l'eau de vie de framboise.
Quand le mélange a frémi, ajouter les framboises fraîches.
Réserver au réfrigérateur environ une nuit.

Mousse allégée Ivoire citron [30 g / demi-coeur]

140 g lait entier
280 g crème fleurette 35%
260 g couverture Ivoire
5 g gélatine
2,5 g zestes de citron

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter le lait à ébullition avec les zestes de citron et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Glaçage framboise

1000 g nappage Absolu Cristal
300 à 400 g pulpe framboise *Ravifruit*
Q.S colorant rouge framboise

Mixer l'ensemble des ingrédients, puis réchauffer légèrement au micro-ondes pour assouplir le glaçage.
Mixer et glacer.

Montage

Dans les moules demi-cœur, couler environ 30 g de mousse allégée Ivoire citron.
Insérer deux framboises semi-confites.
Détailler des cœurs de biscuit à l'aide d'un emporte pièce pour terminer le montage. Surgeler le tout.

Finition

Démouler les demi-cœurs en passant les moules sous un fil d'eau chaude.
Glacer chaque demi-cœur de glaçage framboise et les assembler avec les demi-cœurs pour "Lui" pour former des cœurs.

Pour "Lui"

Recette réalisée pour environ 20 demi-cœurs (moule réf. 5947).

Biscuit Chocolat 800 g / cadre 40x60 cm

90 g jaunes d'œufs
230 g œufs entiers
175 g sucre semoule
145 g blancs d'œufs
65 g vergeoise brune
60 g farine
55 g poudre de cacao

Monter au fouet les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre.
Parallèlement, monter les blancs d'œufs avec la vergeoise brune.
Mélanger progressivement les deux appareils, ajouter en pluie la farine et la poudre de cacao, tamisées ensembles.
Couler en cadre et cuire à 180°C à four ventilé pendant 15 à 20 minutes.

Caramel Tanariva café 10 à 15 g / demi-coeur

Infusion de base :
120 g crème fleurette 35%
15 g café grains

105 g infusion de base
50 g sucre semoule
20 g beurre liquide
5 g glucose
65 g couverture Tanariva 33%

Passer les grains de café au four à 160°C pendant environ 2 minutes. En parallèle, faire frémir la crème, verser les grains de café chaud et laisser infuser 2 minutes. Chinoiser et faire l'appoint en crème si nécessaire. Ajouter le beurre liquide et le glucose.
Faire un caramel à sec avec le sucre semoule et décuire avec le mélange chaud de crème/beurre/glucose. Incorporer un peu de ce mélange à la couverture fondue pour réaliser un noyau d'émulsion. Conserver cette émulsion en ajoutant petit à petit le reste de liquide. Mixer pour parfaire cette texture. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant de dresser.

Noisettes grillées 2 unités / demi-coeur

QS noisettes du Piémont

Torréfier les noisettes à cœur dans un four à 160°C.

Mousse allégée Alpaco 25 g / demi-coeur

125 g lait entier
2 g gélatine
155 g couverture Alpaco 66%
250 g crème fleurette 35%

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau.
Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine bien essorée.
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat et mélanger pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion bien démarrée. Ajouter le reste du lait et mixer pour parfaire cette texture.
Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.
Dresser aussitôt.

Nappage chocolat Absolu

1000 g nappage Absolu
100 à 120 g eau

Ajouter l'eau au nappage et chauffer aux micro-ondes pour atteindre 40 à 60°C. Mixer pour fluidifier. Utiliser aussitôt.

Montage

Dans les moules demi-cœur, couler environ 25 g de mousse allégée Alpaco. Insérer deux noisettes torréfiées, puis dresser dessus 10 à 15 g de caramel Tanariva café. Détailler des cœurs de biscuit à l'aide d'un emporte pièce pour terminer le montage. Surgeler le tout.

Finition

Démouler les demi-cœurs en passant les moules sous un fil d'eau chaude
Glacer chaque demi-cœur de nappage Absolu et les assembler avec les demi-cœurs pour "Elle" pour former des cœurs.

Emotion

Recette calculée pour 5 moules U (réf 2171)



Biscuit Chocolat 1000 g/cadre 40x60 cm

710 g œufs entiers
180 g sucre inverti
300 g sucre semoule
180 g poudre d'amandes
300 g crème fleurette 35%
300 g farine T45
20 g levure chimique
60 g cacao poudre
240 g beurre fondu
120 g chocolat Extra Amer 67%

Mélangez les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
Versez la crème et le beurre fondu chaud à 45/50°C.
Terminer en ajoutant le chocolat Extra Amer 67% fondu chaud à 45/50°C.
Verser dans deux cadres.
Cuire à 180°C pendant environ 12 minutes.

Crémeux caramel Tanariva au jus de gingembre 450 g/bûche

480 g sucre semoule
175 g beurre liquide
945 g crème fleurette 35%
55 g glucose
650 g couverture Tanariva 33%
75 g jus de gingembre

Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter le beurre liquide, puis décuire avec le mélange chaud, crème, jus de gingembre et glucose.
Incorporer un peu de ce mélange à la couverture fondue afin de réaliser un noyau d'émulsion. Conserver cette émulsion en ajoutant petit à petit le restant de liquide. Mixer pour parfaire cette texture. Laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures avant utilisation.

Crème anglaise de base

500 g crème fleurette 35%
500 g lait entier
200 g jaunes d'œufs
100 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Mousse Chocolat Guanaja

1035 g crème anglaise de base
1125 g couverture Guanaja 70%
1555 g crème fleurette 35%

Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture fondue, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50°C. Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée.
Couler de suite et surgeler.

Nappage chocolat Absolu

1000 g nappage Absolu
100 à 120 g eau

Ajouter l'eau au nappage et chauffer aux micro-ondes pour atteindre 40 à 60°C. Mixer pour fluidifier. Utiliser aussitôt.

Montage

Détailler le biscuit en 5 bandes de 7 cm de largeur et 5 bandes de 5 cm de largeur. Réaliser la mousse chocolat Guanaja et en garnir les moules U avec 300 g. Déposer une première bande de biscuit de 5 cm. Couler dessus, 200 g de mousse au chocolat et dresser dans la mousse environ 450 g de crémeux caramel Tanariva *(possibilité de couler le caramel dans des gouttières pour insert mais la congélation demeure très longue et difficile de part la richesse en sucre).* Couler dessus environ 100 g de mousse au chocolat et terminer en insérant le biscuit de 7 cm de largeur. Lisser et passer le tout au surgélateur.

Finition

Démouler les bûches en les passant sous un fil d'eau chaude, les couper selon les tailles désirées et les glacer en totalité avec le nappage chocolat Absolu. Sur feuille guitare, à l'aide d'une poche et de couverture tempérée, réaliser des fines larmes et les étaler dans le sens de la longueur avec une palette. Les placer aussitôt entre deux plaques pour éviter qu'elles ne cintrent. Une fois cristallisée, les disposer sur les tronçons de bûches dans le sens de la longueur côté brillant à l'extérieur. Saupoudrer éventuellement de poudre or et décorer d'un logo maison.

Elixir d'amour

Recette pour environ 8 verres de 35 cl



Gelée acidulée Environ 30 g / verre

200 g nappage Absolu Cristal
40 g jus de citron
10 g jus de gingembre

Mixer l'ensemble des ingrédients à froid.
Réserver.

Pamplemousse Gin Environ 100 g / verre

650 g jus de pamplemousse
50 g sucre semoule
120 g Gin

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réserver au réfrigérateur.

Granité de tomate framboise Environ 120 g / verre

66 cl ou 680 g jus de tomate
100 g framboises fraîches
8 gouttes de Tabasco
QS poivre du moulin
QS glace hydrique

Mixer l'ensemble des ingrédients sans la glace.
Possibilité de filtrer le mélange, pour retirer les akènes.
Réserver au réfrigérateur.
Au service, déposer le mélange dans un blender, ajouter environ le même volume en glace hydrique.
Mixer et verser aussitôt dans le verre.

Ecume fruitée

450 g lait entier
5 g poivre de Séchuan
2 g curry rouge
100 g nappage Absolu Cristal

Mixer le lait entier, le poivre de Séchuan et le curry rouge. Chinoiser l'ensemble. Ajouter le nappage Absolu Cristal.
Mixer de nouveau l'ensemble. Aussitôt, remplir un siphon. Réserver au réfrigérateur.

Dressage du verre QS billes Xocopili

Dresser au fond du verre la gelée acidulée. Verser dessus le mélange Gin pamplemousse à la cuillère. Réaliser le granité et déposer-le sur le mélange précédent. Aussitôt, dresser l'écume fruitée et râper quelques billes Xocopili à l'aide d'un zesteur. Servir.

Photo: GINKO — 58768

Valrhona - 26602 Tain-l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 - Fax 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 - Fax 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact: ecole@valrhona.fr

Douceur

Recette calculée pour 5 moules Eclat (réf 2399)



Biscuit Chocolat

1000 g/cadre 40x60 cm

355 g œufs entiers
90 g sucre inverti
150 g sucre semoule
90 g poudre d'amandes
150 g crème fleurette 35%
150 g farine T45
10 g levure chimique
30 g cacao poudre
120 g beurre fondu
60 g chocolat Extra Amer 67%

Mélangez les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure chimique et le cacao poudre.
Versez la crème fleurette et le beurre fondu chaud à 45/50°C.
Terminer en ajoutant le chocolat Extra Amer 67% fondu chaud à 45/50°C.
Verser en cadre. Cuire à 180°C pendant environ 12 minutes.

Crémeux citron broyé

800 g/moule petit U (Ref. 2172)

1225 g pulpe Citron Broyé *Ravifruit*
700 g jaunes d'œufs
790 g œufs entiers
735 g sucre semoule
840 g beurre
14 g gélatine

Tremper et essorer la gélatine.
Ajouter tous les ingrédients sauf le beurre.
Donner, tout en remuant, un léger bouillon, pour obtenir une texture "gélifiée".
Une fois le mélange refroidi à environ 35/40°C, incorporer le beurre et émulsionner au mixeur.

Croustillant Praliné

120 g/insert

135 g riz soufflé
420 g Praliné Fruité 50%
90 g couverture Tanariva 33%

Mélanger le Praliné avec la couverture fondue, ajouter le riz soufflé. Mélanger délicatement. Etaler sur une feuille de papier guitare sans travailler ni trop éclater le riz soufflé et passer le tout au congélateur pour réaliser facilement des éclats

Pâte de Cacahuètes

600 g cacahuètes salées grillées à sec

Mixer les cacahuètes jusqu'à l'obtention d'une pâte assez liquide.

Crème anglaise de base

925 g crème fleurette 35%
925 g lait entier
370 g jaunes d'œufs
185 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Mousse Praliné Fruité à la cacahuètes

2085 g crème anglaise de base
1390 g crème fleurette 35%
525 g Praliné Fruité 50%
520 g pâte de cacahuètes
42 g gélatine

Tremper la gélatine dans un grand volume d'eau, l'essorer et l'ajouter à la crème anglaise chaude.
Réaliser une émulsion en versant sur le praliné et la pâte de cacahuète, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
Mixer pour parfaire l'émulsion, en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 40/45°C.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée. Couler de suite et surgeler.

Glaçage Praliné noisette aux éclats de cacahuètes

450 g crème fleurette 35%
24 g gélatine
900 g Praliné noisette 60%
1350 g nappage Absolu Cristal
150 g eau (facultatif)
Q.S. cacahuètes salées grillées à sec (facultatif)

Tremper et essorer la gélatine. Chauffer séparément la crème fleurette avec la gélatine et le nappage Absolu Cristal.
Verser la crème sur le praliné et démarrer une émulsion.
Terminer en versant le nappage à 60/70°C.
Mixer pour parfaire l'émulsion et rendre le mélange lisse, brillant et sans bulle. Faire l'appoint avec l'eau pour assouplir le glaçage, ajouter les cacahuètes concassées calibrées à l'aide d'un tamis grosse maille et utiliser à environ 35°C.
Pour réutiliser le glaçage, le réchauffer et le passer à travers un tamis pour récupérer les cacahuètes.

Montage

Détailler le biscuit en 5 bandes de 5,5 cm de largeur. Réaliser le crémeux citron et couler environ 800 g dans les moules U (Ref. 2172). Aussitôt, parsemer la surface d'environ 120 g de gros éclats de croustillant Praliné. Déposer un bande de biscuit de 5.5 cm de largeur.
Passer le tout au surgélateur.
Réaliser la mousse Praliné cacahuètes et couler environ 850 à 900 g dans les moules Eclat. Démouler les inserts et les incorporer dans la mousse.
Passer le tout au surgélateur.

Finition

Démouler les bûches en les passant sous un fil d'eau chaude. Les couper en fonction des tailles désirées et les glacer en totalité à l'aide du glaçage Praliné noisette aux éclats de cacahuètes. Déposer dessus, deux petits quartiers de citron préalablement nappés et un logo maison.

Cocktail sensation

Recette calculée pour 12 desserts en Structura Pyris (réf 4321),
2 coques par dessert



Soupe de chocolat Guanaja

50 à 55 g /Structura Pyris

600 g lait entier
190 g couverture Guanaja 70%

Porter le lait entier à ébullition, puis l'incorporer petit à petit à la couverture préalablement fondue afin de réaliser un noyau d'émulsion. Conserver cette émulsion en ajoutant petit à petit le reste du lait. Mixer pour parfaire cette texture et laisser cristalliser au réfrigérateur quelques heures, avant de couler dans 12 Structura Pyris. Laisser une petite marge pour permettre le collage des deux coques. Réserver au surgélateur.
Attention, ne pas couler à une température supérieure à 30°C.

Confit de fenouil

± 40 g/Structura Pyris

960 g fenouil nettoyé
1600 g eau minérale
540 g sucre semoule
6 tranches de citron
6 étoiles de Badiane

Laver le fenouil, oter les pampres et le maximum de fils pour le rendre moins filandreux.
Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, les rondelles de citron et les étoiles de badiane. Ajouter les morceaux de fenouil et laisser frémir pendant une bonne heure jusqu'à ce que le fenouil soit légèrement confit.
Egoutter, réserver une partie des fenouils, les découper en bâtonnets pour décorer l'assiette et conserver le sirop.
Mixer le reste du fenouil avec 5 à 10% du sirop de cuisson (suivant texture souhaitée) et presser à l'aide d'un tamis pour extraire le maximum de pulpe.
Réserver au réfrigérateur.

Soupe de framboise fenouil

± 20 g/Structura Pyris

160 g pulpe de framboise fraîche
80 g sirop du confit de fenouil

Mélanger la pulpe et le sirop du confit.

Sauce de framboises fraîches

± 20 g/dessert

250 g pulpe de framboise *Ravifruit*
100 g framboises fraîches
20 g sucre semoule

Dissoudre le sucre avec la pulpe de framboise, ajouter les framboises fraîches et les enrober.
Réserver au réfrigérateur.

Mélange pour pistolet noir

700 g couverture Guanaja 70%
300 g beurre de cacao

Fondre l'ensemble des ingrédients.
Utiliser à une température de 40/45°C pour le pulvériser.

Montage

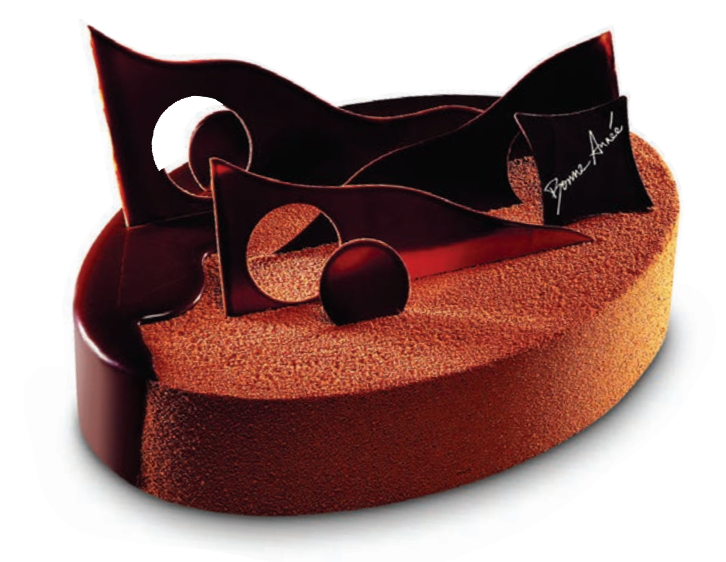
Garnir 12 Structura Pyris de confit de fenouil en respectant le poids conseillé. Passer l'ensemble au surgélateur juste pour raffermir la masse. Au-dessus du confit, couler la soupe de framboise en laissant une petite marge pour faciliter le collage. Passer le tout au surgélateur. Une fois les deux coques (soupe Guanaja + fenouil/framboise) congelées, les démouler et les assembler en fondant légèrement les bords pour une meilleure adhérence. Repasser le tout au congélateur et pulvériser de mélange pistolet noir pour donner un effet velours.

Finition

Avant le service, prévoir de sortir les coques pulvérisées du congélateur au moins une heure à l'avance. Réaliser un petit trou dans la coque supérieure pour marquer l'emplacement de la paille et le masquer avec une pointe de feuille Or. Placer les desserts sur assiette, décorer de sauce de framboises fraîches et de quelques bâtonnets de fenouil. Ce dessert doit être dégusté avec une paille pour apprécier les saveurs liquides, puis terminé à la cuillère.

Photo: GINKO – 58281

Carabricot



Recette calculée pour 6 entremets ovales (réf 2858)

Dacquoise caraïbe

240 g/moule

375 g blancs frais
30 g blancs secs
375 g sucre semoule
225 g couverture Pur Caraïbe 66%
375 g poudre d'amandes
115 g Perles de Chocolat
8 g épice à pain d'épices

Mélanger une petite partie du sucre avec les blancs secs.
Monter les blancs frais à vitesse modérée, ajouter ce mélange et incorporer le reste du sucre petit à petit.
Fondre la couverture Caraïbe à 55°C, incorporer un tiers des blancs et lisser le tout à la spatule. Ajouter la poudre d'amandes, les épices, les Perles et le restant des blancs.
Lisser à la Maryse et dresser le biscuit à la poche en forme ovale d'une taille inférieure au cercle de montage.
Cuisson four ventilé à 180/190°C ou four à sole 200°C, clé ouverte.

Creme anglaise de base

250 g crème fleurette 35% MG
250 g lait entier
100 g jaunes d'œufs
50 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe à 82/84°C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite ou réserver en refroidissant rapidement.
Infos : Les jaunes montés au ruban, dans une crème anglaise ne sont pas recommandés. En effet, il devient plus délicat d'assurer une cuisson régulière et l'aspect mousseux devient parfois préjudiciable à la texture de préparation dite "crémeuse". Cependant pour des raisons techniques et de réaction à la chaleur, il est recommandé de mélanger les jaunes avec le sucre suffisamment de temps à l'avance (3 à 4 heures) de façon à ce que la lécithine soit moins sensible à la chaleur et permette ainsi d'éviter un floculage rapide à la cuisson.

Supreme pur caraïbe et perles

150 g/moule + 20 g de perles

500 g crème anglaise de base
300 g couverture Pur Caraïbe 66%
150 g crème fleurette 35% MG

120 g Perles Craquantes

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la Maryse avec le chocolat haché (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C.
Ajouter à la Maryse, la crème montée mousseuse, couler en cercles inox Ovale (réf 2857) de taille inférieure au cercle de montage et parsemer de Perles Craquantes. Surgeler.

Compote d'abricots semi-confits

200 g/dacquoise

600 g abricots moelleux Maître Prunier
700 g abricots confits Agrimontana
100 g liqueur d'abricot Wolferberger

Dans le robot coupe, hacher les abricots moelleux et les abricots confits dénoyautés.
Ajouter la liqueur et dresser cette compote sur les fonds de dacquoises.

Mousse allégée pur caraïbe

370g/moule

550 g lait entier
1100 g crème fleurette 35% MG
650 g couverture Pur Caraïbe 66%
9 g gélatine

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Faire bouillir le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat partiellement fondu et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter progressivement le reste du lait tout en conservant cette texture. Monter la crème fleurette mousseuse. Lorsque le mélange est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée.

Montage et finition

Dans le fond des cadres inox Ovale, déposer les dacquoises garnies de compote abricots, coller l'insert suprême chocolat et couler la mousse allégée Pur Caraïbe. Surgeler. Décercler, puis pulvériser l'ensemble de l'entremets avec un mélange pulvérisage noir, puis à la poche napper une partie du bord avec le glaçage Absolu utilisé à 45°C . Décorer d'arabesques de chocolat noir.

Photo: GINKO – 56677

Brioche aux Perles de Chocolat Valrhona

Recette calculée pour environ 25 pièces
Prix de revient : 0,22 € / goûter



Pâte de base

500 g farine de gruau type 45
250 g œufs entiers
50 g lait
55 g sucre semoule
10 g sel
12 g levure biologique
15 g sucre inverti
300 g beurre
300 g Perles de Chocolat

Utiliser des œufs bien froids. Fraser environ 5 minutes tous les ingrédients sauf le beurre et les Perles.
Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes en 2° vitesse. Incorporer le beurre progressivement jusqu'à décollement de la pâte, puis ajouter les Perles sans trop travailler la pâte.
Le pétrissage fini, la pâte doit être à 24°C.
La laisser pointer 2 heures à température ambiante.
Rabattre la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un plastique puis la passer au congélateur 30 minutes pour bloquer la fermentation.
Réserver au réfrigérateur.
Détailler des pièces de 55 g et les bouler. Dorer une première fois, laisser pousser 2 heures à 25°C.
Dorer une seconde fois.
Cuire au four à sol à 220°C ou 190°C au four ventilé.

Suggestion

Vous pouvez décliner les petites brioches en beignets.
Cuire dans une huile à 180°C jusqu'à coloration uniforme.
Conseil : Avant de cuire les beignets passez-les quelques minutes au froid pour former une légère croute, afin d'obtenir des produits bien lisses et sans bulle.

Bonbons Structura



Intense Guanaja

Recette calculée pour 2 plaques de Boules creuses Noir (réf 1732)

Ganache Guanaja

245 g couverture Guanaja 70%
50 g cacao pâte 100%
300 g crème fleurette 35%
300 g nappage Absolu Cristal
50 g liqueur de chocolat *Wolfberger*

Chauffer la crème et réaliser une émulsion sur la couverture et le cacao pâte, partiellement fondus. Poursuivre cette émulsion avec le nappage Absolu Cristal fondu au-dessus de 60°C et incorporer la liqueur de chocolat à 35°C. Avec une poche, garnir la ganache à 29/30°C dans les boules creuses. Laisser cristalliser 24 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie. Obturer les boules creuses avec une couverture noire tempérée.

Appareil à enrobage

700 g couverture Guanaja 70%
300 g beurre de cacao

Fondre à 50°C la couverture et le beurre de cacao.

Tempérer l'appareil à enrobage selon les mêmes courbes qu'une couverture. Tremper à l'aide d'une fourchette à truffe, les boules creuses garnies dans l'appareil à enrobage tempéré, puis les rouler rapidement dans des éclats de feuilles d'or parsemé sur une feuille de papier. Laisser cristalliser.
Astuce : avant complète cristallisation, vous pouvez saupoudrer de quelques cristaux de fleurs de sel.

Rouge intense

Recette calculée pour 3 plaques de boules creuses Ivoire (réf 1734)

Ganache framboise anis

300 g sucre semoule
50 g glucose
100 g eau
500 g pulpe de framboise
6 g anis étoilé
100 g beurre sec
325 g couverture Ivoire

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau. Décuire le caramel avec la pulpe de framboise et ajouter l'anis étoilé en poudre. Recuire le tout à 103°C, arrêter la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture Ivoire fondue. A 35°C ajouter le beurre, mixer et garnir les boules creuses Ivoire. **Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 28°C.** Laisser cristalliser 12 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie. Obturer les corps creux de couverture Ivoire tempérée.

Appareil à enrobage

700 g couverture Ivoire
300 g beurre de cacao

Fondre à 50°C la couverture et le beurre de cacao.

Granulé coloré

QS granulé fin noir *Valrhona*
QS beurre de cacao
QS oxyde de titane
QS beurre de cacao coloré rouge

Dans un petit pot, délayer du beurre de cacao, de l'oxyde de titane et ajouter du granulé fin. Fermer le pot et agiter pour colorer uniformément le granulé et obtenir un aspect blanc. Verser sur le granulé un peu de beurre de cacao coloré rouge fondu à 40°C et agiter de nouveau. *La première couche avec l'oxyde de titane permet d'obtenir en second une couleur rouge plus soutenue.*

Tempérer l'appareil à enrobage selon les mêmes courbes qu'une couverture. Tremper à l'aide d'une fourchette à truffe, les boules creuses garnies dans l'appareil à enrobage tempéré, puis les rouler rapidement dans le granulé fin rouge parsemé sur une feuille de papier. Laisser cristalliser.

Valrhona - 26602 Tain-l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 - Fax 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 - Fax 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Bonbons de Chocolat

Recettes calculées pour environ 200 Mini Structura



Berabeka

500 g pâte d'amandes de Provence 50%
125 g pruneaux
100 g raisins secs
125 g abricots secs
100 g amandes torréfiées
50 g kirsch
80 g sirop à 30°B

Tremper les fruits secs dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Les égoutter et les mixer avec les amandes. Réserver. Mixer la pâte d'amandes avec le kirsch et le sirop à 30°B.
Incorporer ensemble les 2 mélanges et à l'aide d'une poche, garnir les Mini Structura Ovalis ou Spheris. Laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Obturer les Mini Structura avec une couverture tempérée.

Florenza

190 g sucre semoule
60 g glucose
60 g sucre inverti
50 g eau
280 g pulpe de figue
270 g couverture Guanaja 70%
65 g beurre clarifié liquide *Valrhona*
3 g épices à pain d'épices
35 g figues moelleuses

Cuire au caramel à 185°C le sucre, le glucose et l'eau.
Mixer la pulpe de figue et les figues moelleuses, puis décuire le caramel avec ce mélange.
Ajouter le sucre inverti et les épices à pain d'épices.
Recuire le tout à 103°C, arrêter la cuisson et laisser descendre la température à 80/85°C.
Réaliser une émulsion sur la couverture Guanaja.
Ajouter le beurre clarifié liquide et mixer. A l'aide d'une poche, garnir les Mini Structura Ovalis ou Spheris de ganache à 29/30°C.
Laisser cristalliser 24 heures à 17°C.
Obturer les Mini Structura avec une couverture tempérée.

Fondente

750 g nappage neutre *Valrhona*
300 g Praliné Fruité 50%
QS huile essentielle de citron

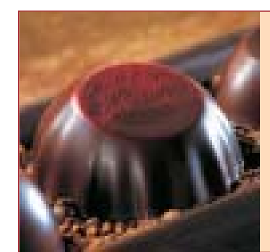
Fondre le nappage neutre au-dessus de 60°C, réaliser une émulsion sur le Praliné Fruité et ajouter l'huile essentielle de citron. A l'aide d'une poche, garnir les Mini-Structura Ovalis ou Spheris de mélange praliné/nappage neutre à 29/30°C.
Laisser cristalliser 24 heures à 17°C.
Obturer les Mini Structura avec une couverture tempérée.

Latte

340 g crème fleurette 35% MG
60 g glucose
60 g sucre inverti
5 g poivre de Séchuan
410 g couverture Tanariva 33%
135 g beurre clarifié liquide *Valrhona*

Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le glucose tout en infusant le poivre de Séchuan. Chinoiser.
Réaliser une émulsion sur la couverture lactée. Mixer et ajouter le beurre clarifié liquide.
À l'aide d'une poche, garnir des Mini Structura Ovalis ou Spheris de ganache à 29/30°C.
Laisser cristalliser 24 heures à 17°C.
Obturer les Mini Structura avec une couverture tempérée.

Pour décorer vos bonbons de chocolat



Aspect scintillant ou mat

Mélanger du colorant scintillant PCB avec de la liqueur à 40/45° d'alcool et appliquer à l'aide d'un coton.

®

Bonbons de chocolat aux fruits pour "Elle" et pour "Lui"



Recettes calculées pour 2 plaques de boules creuses Ivoire (réf 1734)

Garniture griotte coquelicot pour "Elle"

150 g sucre semoule
25 g glucose
50 g eau
250 g pulpe griotte *Ravifruit*
50 g beurre
160 g couverture Ivoire
QS arôme coquelicot

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau. Le décuire avec la pulpe griotte. Recuire le tout à 103°C, arrêter la cuisson et laisser descendre la température à 75/80°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture Ivoire fondue.
A 35°C ajouter le beurre puis l'arôme, mixer et garnir les boules creuses Ivoire.
Laisser cristalliser 12 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Garniture framboise rose pour "Elle"

150 g sucre semoule
25 g glucose
50 g eau
250 g pulpe framboise *Ravifruit*
50 g beurre
160 g couverture Ivoire
QS arôme rose

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau. Le décuire avec la pulpe framboise. Recuire le tout à 103°C, arrêter la cuisson et laisser descendre la température à 75/80°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture Ivoire fondue.
A 35°C ajouter le beurre, puis l'arôme, mixer et garnir les boules creuses Ivoire.
Laisser cristalliser 12h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Garniture fraise violette pour "Elle"

150 g sucre semoule
25 g glucose
50 g eau
250 g pulpe fraise *Ravifruit*
50 g beurre
160 g couverture Ivoire
QS arôme violette

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau. Le décuire avec la pulpe fraise. Recuire le tout à 103°C arrêter la cuisson et laisser descendre la température à 75/80°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture Ivoire fondue.
A 35°C ajouter le beurre puis l'arôme, mixer et garnir les boules creuses Ivoire.
Laisser cristalliser 12h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Garniture caramel Tanariva abricot verveine citron pour "Lui"

180 g sucre semoule
300 g pulpe abricot *Ravifruit*
120 g glucose
15 g couverture Tanariva 33%
75 g beurre
3/4 g verveine citron fraiche

Mixer la verveine citron avec la pulpe abricot. Ajouter le glucose et tiédir le tout. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le décuire avec la pulpe et le glucose chaud, puis cuire de nouveau l'ensemble à 104°C. Chinoiser. Laisser descendre la température à 75/80°C et réaliser l'émulsion avec 15 g de couverture Tanariva.
A 35°C ajouter les 75 g de beurre et mixer.
Garnir les corps creux Ivoire et laisser cristalliser 12 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Garniture caramel Tanariva mangue basilic pour "Lui"

180 g sucre semoule
300 g pulpe mangue *Ravifruit*
120 g glucose
15 g couverture Tanariva 33%
75 g beurre
7 g basilic frais

Mixer le basilic avec la pulpe Mangue. Ajouter le glucose et tiédir le tout. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le décuire avec la pulpe et le glucose chaud, puis cuire de nouveau l'ensemble à 104°C. Chinoiser. Laisser descendre la température à 75/80°C et réaliser l'émulsion avec 15 g de couverture Tanariva.
A 35°C ajouter les 75 g de beurre et mixer.
Garnir les corps creux Ivoire et laisser cristalliser 12 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Garniture caramel Tanariva fruit de la passion romarin pour "Lui"

180 g sucre semoule
300 g pulpe fruit de la passion *Ravifruit*
120 g glucose
15 g couverture Tanariva 33%
75 g beurre
7 g romarin frais

Mixer le romarin avec la pulpe fruit de la passion. Ajouter le glucose et tiédir le tout. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le décuire avec la pulpe et le glucose chaud, puis cuire de nouveau l'ensemble à 104°C. Chinoiser. Laisser descendre la température à 75/80°C et réaliser l'émulsion avec 15 g de couverture Tanariva.
A 35°C ajouter les 75 g de beurre et mixer.
Garnir les corps creux Ivoire et laisser cristalliser 12 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des boules creuses doit être inférieure à 30°C.

Finition

Obturer les corps creux de couverture Ivoire. Les déposer dans une bassine, se munir d'une paire de gants et verser dessus un peu de couverture Ivoire tempérée. Remuer de manière à créer des vagues à la surface des boules, puis les verser sur feuille papier sulfurisée pour que la couverture cristallise.
Sur feuille guitare, réaliser des traits de colorant beurre de cacao blanc avec un peigne et recouvrir la surface de poudre scintillante rubis pour "Elle" ou orange pour "Lui". Pour terminer, étaler une fine épaisseur de couverture Ivoire. Une fois le chocolat épaissi, détailler à l'emporte pièce en forme de cœur ou casser pour réaliser des éclats.



Montage

Etaler de la couverture lactée tempérée sur une feuille guitare. Couper des bandes de 2.5x17 cm. Coller 6 bonbons en déposant un point de couverture tempérée de manière à pouvoir les décoller pour les déguster. Déposer ensuite un point de couverture Ivoire sur chaque bonbon et coller aussitôt un cœur ou des éclats de chocolat rayés en jouant sur l'intensité des couleurs.

Pour "Elle" et pour "Lui"

Pour surprendre votre clientèle, partager le montage en deux, en ne collant que trois bonbons aux fruits rouges pour "Elle" et trois bonbons aux fruits jaunes pour "Lui".

Bonbons de chocolat



Carapom pour environ 240 Palets Lactés Structura (réf. 4326)

Ganache "Carapom"

330 g pulpe de pomme verte *Ravifruit*
130 g sucre semoule
60 g glucose
840 g couverture lactée Tanariva 33%
100 g beurre liquide
45 g Calvados
135 g liqueur de pommes
1 gousses de vanille
1 g cannelle en poudre

Cuire le sucre à sec au caramel. Décuire en ajoutant la pulpe de pomme, la gousse de vanille fendue et grattée, la cannelle en poudre et le glucose préalablement chauffé. Verser ensuite lentement le mélange bouillant sur la couverture fondue. Mélanger "en rond" au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un "noyau" élastique et brillant. Conserver cette texture jusqu'en fin de mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C, mixer en ajoutant le beurre liquide, puis la liqueur de pommes. Garnir les Palets Lactés Structura. Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des palets doit être inférieure à 30°C.

Après cristallisation, enrober les palets lactés et saupoudrer légèrement la surface de cassonade préalablement tamisée.

Caranoix pour environ 150 Palets Lactés Structura (réf. 4326)

Ganache Caramel Beurre Salé

220 g sucre semoule
120 g glucose
240 g crème fleurette 35%
240 g couverture lactée Tanariva 33%
40 g beurre de cacao
60 g sucre inverti
120 g beurre salé
Q.S fleur de Sel

Porter à ébullition la crème fleurette avec le glucose, le sucre inverti et la fleur de sel. Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et décuire avec la crème chaude. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture lactée et le beurre de cacao préalablement fondus. Mélanger "en rond" au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un "noyau" élastique et brillant. Conserver cette texture jusqu'en fin de mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C, ajouter le beurre en dés et mixer le tout. Garnir les Palets Lactés Structura. Laisser cristalliser 24 à 36 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des palets doit être inférieure à 30°C.

Après cristallisation, pulvériser une fine couche d'un mélange lacté pour pistolet. Aussitôt, parsemer de brisures de Noix de Pécan ou de Grenoble. Laisser cristalliser. Enrober les palets de couverture lactée.

Citron craquant pour environ 210 Palets Lactés Structura (réf.4326)

Ganache Citron craquant

300 g sucre semoule
50 g glucose
100 g eau
500 g pulpe de citron broyé *Ravifruit*
100 g beurre
325 g couverture Ivoire
6 g thym citron (facultatif)

Cuire à 185°C le sucre, le glucose et l'eau au caramel. Décuire avec la pulpe de citron broyé. Recuire le tout à 103°C, arrêter la cuisson et laisser retomber la température à 75/80°C avant de réaliser l'émulsion sur la couverture Ivoire fondue. A 35°C ajouter le beurre en dés, mixer et garnir les Palets. Laisser cristalliser 12 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Attention la température de la ganache au garnissage des palets doit être inférieure à 30°C.

Spéculos Fruité

200 g beurre
200 g sucre roux
60 g mélasse en poudre
50 g œufs entiers
15 g lait entier
400 g farine T45
2 g sel
3 zestes de citron
6 g levure chimique

Mixer le sucre roux avec la mélasse. Sabler le beurre froid avec les sucres, les zestes de citron, le sel, la farine tamisée et mélangée à la levure chimique, puis ajouter les œufs et le lait. Etaler à 2 mm. Congeler et cuire à la demande à une température de 160°C. Imperméabiliser avec un mélange lacté pour pistolet.

Après cristallisation de la ganache, pulvériser une fine couche de mélange lacté pour pistolet. Parsemer aussitôt de brisures de Spéculos Fruité imperméabilisées. Laisser cristalliser. Enrober les palets et saupoudrer légèrement la surface de poudre de citron.

Passion de fraise

Recette calculée pour réaliser 18 OVALIS (réf 4320)



SORBET FRAISE (55 gr par OVALIS)

500 g pulpe de fraise (sucrée à 10 %) 150 g sucre semoule 60 g de glucose atomisé 290 g eau minérale 3 g stabilisateur SL64	Chauffer l'eau, à 40°C ajouter les sucres et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement à 10°C. Laisser maturer au réfrigérateur pendant une nuit. Ajouter la pulpe de fraise décongelée (non chauffée) au sirop, mixer le tout et turbiner.

SORBET FRUIT DE LA PASSION (35 gr par OVALIS)

300 g pulpe fruit de la passion (sucrée à 10 %) 160 g sucre semoule 60 g glucose atomisé 22 g dextrose 250 g eau minérale 3 g stabilisateur SL64	Chauffer l'eau, à 40°C ajouter les sucres et le stabilisateur. Porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement à 10°C. Laisser maturer au réfrigérateur pendant une nuit. Ajouter la pulpe fruits de la passion décongelée (non chauffée) au sirop, mixer le tout et turbiner.

FRAISES CONFITES (15 g/ par OVALIS)

100 g sucre semoule 25 g glucose 50 g pulpe de fraise (sucrée à 10 %) 250 g fraises fraîches 12 g jus de citron QS poivre de Sechuan	Equeutter les fraises et les couper en deux ou en quatre suivant leur taille. Porter à frémissement la pulpe de fraise, les sucres et le jus de citron. Ajouter les fraises dans ce mix, cuire le tout doucement jusqu'à 63° Brix au réfractomètre. Ajouter le poivre moulu et réserver au réfrigérateur pendant une nuit.

ECLATS D'IVOIRE

350 g couverture IVOIRE 150 g beurre de cacao QS poivre de Sechuan	Fondre la couverture ivoire et le beurre de cacao à 45°C. Tempérer ce mélange en suivant la courbe de température adaptée à la couverture ivoire. Pulvériser sur une feuille plastique, parsemer de quelques grains de poivre concassés. Découper des bandes d'environ 2 cm de large dans la feuille de plastique et laisser cristalliser afin que les bandes se recourbent.

Garnir les STRUCTURA OVALIS d'environ 1/3 de sorbet passion, puis compléter de sorbet fraise. Lisser à l'aide d'une spatule. Avec une cuillère, appuyer au centre du STRUCTURA garni de glace, pour créer une alvéole. Araser la partie de sorbet dépassant de la coque. Décorer d'une larme de sorbet passion à l'aide d'une poche plastique. Dans l'alvéole formée, disposer harmonieusement des fraises confites et les éclats d'ivoire (voir photo).

INFOS : Vous pouvez garnir MINI OVALIS pour réaliser de superbes petits fours glacés.Il est préférable de laisser les coques STRUCTURA dans leur thermoformage, pendant le montage et le stockage, et de les démouler au moment de leur présentation.

Bonbons Aphrodisiaques

Recettes calculées pour environ
220 Mini Structura Ovalis ou Sphéris

Citro

Pâte d'amandes foisonnée

1000 g pâte d'amandes 50%
100 g beurre de cacao
150 g jus de citron
2 g poudre de clou de girofle

Chauffer le jus de citron, ajouter la poudre de clou de girofle (obtenue au moulin à café) et laisser infuser.
A l'aide de la feuille et au batteur, ajouter petit à petit le jus de citron à la pâte d'amandes.
Dès que le mélange est homogène, ajouter le beurre de cacao fondu à 45/50°C.
Dés l'obtention d'une texture homogène, réserver au réfrigérateur, pendant 2 à 3 heures.
Une fois refroidi et cristallisé, monter le mélange au batteur, jusqu'à obtention d'une texture légère et blanchie.

Pâte de fruit Citron

225 g pulpe de citron *Ravifruit*
200 g sucre semoule
45 g sirop de glucose
25 g sucre semoule
4 g pectine jaune

Chauffer la pulpe de fruit à 40°C.
Ajouter tout en remuant le mélange des 25 g de sucre avec la pectine.
Porter à ébullition, puis ajouter le reste du sucre semoule.
Porter de nouveau à ébullition, puis ajouter le glucose.
Cuire à 70/72 brix au réfractomètre ou 105°C, puis laisser refroidir la masse.
Mixer légèrement la pâte de fruit avant de l'incorporer à la pâte d'amandes foisonnée.

Montage et finition

Une fois la pâte d'amandes foisonnée, mélanger 1200 g avec 300 g de pâte de fruit citron mixée, puis garnir à la poche les Mini Structura Ovalis ou Sphéris (environ 6 g). Laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Obturer les Mini Structura avec une couverture noire tempérée.

Muscabana

Pâte de fruit banane muscade — 3 g/ Mini Structura

425 g pulpe de banane
435 g sucre semoule
120 g sirop de glucose
6 g pectine jaune
5 g acide citrique dilué à 50%
10 g rhum
1,5 g noix de muscade

Chauffer la pulpe de banane à 40°C, ajouter la pectine avec un peu de sucre et porter à ébullition.
Incorporer le reste du sucre en deux fois pour bien le fondre puis le glucose, le rhum et la noix de muscade râpée.
Cuire et mesurer la cuisson à 72 brix au réfractomètre ou 105°C.
Ajouter l'acide citrique pour activer la pectine et couler aussitôt en cadre sur Silpat.

Ganache Tanariva — 3 g/ Mini Structura

255 g crème fleurette 35% MG
45 g glucose
45 g sucre inverti
310 g Tanariva 33%
100 g beurre liquide clarifié

Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le glucose.
Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat haché partiellement fondu et mélanger "en rond" au centre de la préparation à l'aide d'une spatule pour créer un "noyau" élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
Mixer et ajouter le beurre liquide clarifié.

Montage et finition

Travailler la pâte de fruit au robot coupe, afin de lisser le mélange et garnir à la poche les Mini Structura Ovalis ou Sphéris (environ 3 g). Garnir et compléter avec la ganache Tanariva à 29/30°C. Laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Obturer les Mini Structura avec une couverture noire tempérée.

Passiflor

Pâte de fruit passion 3 g/ Mini Structura

375 g pulpe de passion 340 g sucre semoule 75 g sirop de glucose 35 g sucre semoule 8 g pectine jaune 6 g acide citrique dilué à 50% 2.5 g poivre de Séchuan	Faire chauffer la pulpe de passion et le poivre de Séchuan à 40°C, ajouter la pectine avec un peu de sucre et porter à ébullition. Incorporer le reste du sucre en deux fois pour bien le fondre, puis le glucose. Cuire et mesurer la cuisson à 72 brix au réfractomètre ou 105°C. Ajouter l'acide citrique pour activer la pectine et couler aussitôt en cadres sur Silpat. Cuisson 72°Brix.

Ganache Jivara 3 g/ Mini Structura

270 g crème fleurette 35% MG 50 g glucose 50 g sucre inverti 2 g poivre de Séchuan 290 g couverture Jivara 40% 110 g beurre liquide clarifié	Porter à ébullition la crème, le sucre inverti, le glucose et infuser le poivre de Séchuan. Chinoiser. Réaliser une émulsion sur la couverture lactée. Mixer et ajouter le beurre clarifié liquide. A l'aide d'une poche, garnir les Mini Structura Ovalis ou Sphéris de ganache à 29/30°C. Laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Obturer les Mini Structura avec une couverture tempérée.

Montage et finition

Travailler la pâte de fruit au robot coupe, afin de lisser le mélange et garnir à la poche les Mini Structura Ovalis ou Sphéris (environ 3 g). Garnir et compléter avec la ganache Jivara à 29/30°C. Laisser cristalliser 24 heures à 17°C. Obturer les Mini Structura avec une couverture noire tempérée.

Décors

7° Ciel

Suivant la concentration voulue et l'intensité de couleur désirée, diluer du colorant orange avec de l'alcool à 90°.
Tremper légèrement une brosse à dent dans la solution et gratter sa surface afin d'obtenir de fines projections sur les coques d'Ovalis ou Sphéris.
Laisser sécher, puis d'une petite touche d'Or scintillant *PCB*, symboliser la voie lactée.

Résille

A l'aide d'un pinceau, déposer un voile léger de colorant scintillant Or *PCB* sur les coques d'Ovalis ou Sphéris.
Réaliser un cornet en papier et le remplir de couverture noire tempérée.
Couper légèrement la pointe et réaliser des traits fins en quadrillage régulier.

Léopard

Mélanger du colorant scintillant Or *PCB* avec du beurre de cacao fondu et appliquer à l'aide d'un petit pinceau de petits taches du mélange scintillant.
A l'aide d'un second pinceau, déposer un voile léger de colorant scintillant Bronze *PCB* sur les coques d'Ovalis ou Sphéris.

Pépite d'amour

Réaliser des arabesques ondulées, à l'aide d'une cuillère trempée dans de la couverture noire tempérée, en variant les épaisseurs de trait.
Saupoudrer de granulés fins (réf. 0183) préalablement colorés avec la poudre d'or scintillante *PCB*.

Cœur de soie

A l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre de cacao la partie biseautée des coques Ovalis ou Sphéris et retourner cette partie dans du sucre semoule coloré rouge. Laisser cristalliser.
A l'aide d'un autre pinceau, badigeonner très légèrement le sucre coloré de colorant scintillant argent *PCB*.

Délice d'Amour

Recette calculée pour 6 entremets de deux personnes (ø 10 cm)

Pâte sablée amande de base

60 g beurre
1 g sel fin
45 g sucre glace
15 g poudre d'amandes
25 g œufs entiers
30 g farine T45
85 g farine T45

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et les 30 g de farine. Attention à ne pas monter le mélange.
Dès que le mélange est homogène, ajouter les 85 g de farine restant et mélanger brièvement. Réserver au réfrigérateur.
Etaler la pâte et cuire sur feuille papier au four à 150/160°C jusqu'à obtenir une couleur homogène brun clair.

Fonds de sablé 60 g /fonds ø 8 cm

165 g Praliné Noisette 60%
65 g couverture Jivara 40%
170 g pâte sablée amande de base

Broyer grossièrement au mixer la pâte sablée cuite.
Fondre la couverture, la mélanger au praliné et ajouter la pâte sablée.
Etaler la masse obtenue dans des cercles ø 8 cm.
Réserver au congélateur.

Gelée épaissie au fruit de la passion 60 g /cercle ø 8 cm

375 g pulpe fruit de la passion *Ravifruit*
70 g sucre semoule
15 g fécule de pomme de terre
4.5 g gélatine

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau et l'essorer.
Mélanger le sucre semoule et la fécule de pomme de terre. Chauffer la pulpe de passion, ajouter la gélatine et le mélange sucre/fécule. Porter à ébullition, couler aussitôt dans les cercles et surgeler le tout.

Crème anglaise de base

155 g crème fleurette 35%
155 g lait entier
60 g jaunes d'œufs
30 g sucre semoule
16 g gingembre frais

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Ajouter le gingembre frais râpé et cuire à la nappe à 82/84°C. Passer au chinois étamine et utiliser de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Mousse chocolat Taïnori gingembre 200 g / cercle ø 10 cm

370 g crème anglaise de base
435 g couverture Taïnori 64%
555 g crème fleurette 35%

Réaliser une émulsion en versant la crème anglaise chaude sur la couverture fondue, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer le mélange pour parfaire l'émulsion en prenant soin de ne pas incorporer d'air, la température du mélange doit être de 45/50°C.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, ajouter le reste de la crème montée.
Couler de suite et surgeler.

Macarons

300 g sucre semoule
100 g eau
110 g blancs d'oeufs
30 g sucre semoule

300 g poudre d'amandes
300 g sucre glace
110 g blancs d'œufs

QS colorant rouge fraise et framboise

Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 110ºC et verser sur les 110 g de blancs légèrement monter avec les 30 g de sucre.
Monter jusqu'à presque complet refroidissement puis colorer.
En parallèle, tamiser séparément la poudre d'amandes et le sucre glace, puis les mélanger ensemble. Une fois la meringue refroidie, verser les autres 110 g de blancs sur le mélange sucre glace/poudre d'amandes et commencer aussitôt à incorporer une partie des blancs montés. Macaronner le tout en incorporant le reste des blancs montés colorés.
Pocher en forme de cœur sur Silpat à l'aide d'une douille de diamètre 8 mm.
Cuire en four ventilé à 140ºC, pendant 8 à 10 minutes.

Compotée de framboise à la rose

250 g framboises billes congelées
125 g sucre semoule
50 g glucose
25 g sucre semoule
5 g pectine NH
25 g jus de citron
QS arôme rose

Tiédir les framboises avec les 125 g de sucre semoule et le glucose dans une casserole. Ajouter le sucre préalablement mélangé avec la pectine et porter à ébullition pendant 2 à 3 minutes.
Ajouter le jus de citron hors du feu et l'arôme rose (possibilité de retirer une partie des akènes en passant le mélange chaud à travers un tamis).
Réserver au réfrigérateur.

Glaçage chocolat Ivoire rose

450 g crème fleurette 35%
6 g gélatine
300 g nappage Absolu Cristal
750 g couverture Ivoire
QS oxyde de titane
QS colorant rose

Tremper et essorer la gélatine. Fondre la couverture Ivoire.
Porter la crème à ébullition et ajouter la gélatine, séparément fondre le nappage Absolu Cristal à 60/70°C.
Verser la crème peu à peu sur la couverture fondue, émulsionner à la maryse (comme une ganache). Ajouter le nappage Absolu Cristal, l'oxyde de titane et le colorant rose.
Mixer pour parfaire la texture fine et l'aspect brillant du glaçage, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.
Il est préférable de réserver le glaçage une nuit avant utilisation.

Mélange Ivoire pour pistolet

700 g couverture Ivoire
300 g beurre de cacao

Fondre l'ensemble des ingrédients et utiliser à une température de 40/45°C.

Montage

Dans des cercles de 10 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur, en montage à l'envers, couler 100 g de mousse chocolat Taïnori gingembre. Ajouter le disque de gelée épaissie au fruit de la passion. Couler de nouveau 100 g de mousse chocolat Taïnori gingembre et insérer le fond de sablé. Surgeler le tout.

Finition

Démouler les entremets et les pulvériser au pistolet pour obtenir un effet velours blanc. A l'aide d'une poche plastique et du glaçage Ivoire rose, réaliser des coulures tout autour des entremets.
Pour terminer, garnir les macarons de compotée de framboise à la rose, puis en déposer une dizaine sur chaque entremets.



Bisou maman !



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Blanc 35 %
Pour 6/8 personnes
Préparation : 1h30

INGRÉDIENTS

Mousse ivoire rose, 200g de Le Blanc 35 % Valrhona, 2g de gélatine, 100g de lait, 200g de crème fleurette, quelques gouttes d'eau de rose, quelques gouttes colorant rouge framboise, qs framboises fraiches, , Macarons, 150 g poudre amande , 150 g sucre glace , 50 g blancs, 50 g blancs , 150 g sucre semoule, 50 g eau, colorants rouge framboise

PRÉPARATION

Mousse ivoire rose
Faites chauffer le lait. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Laissez fondre le chocolat Blanc au bain-marie ou au micro-ondes A TRES FAIBLE PUISSANCE en remuant très régulièrement. Faites bouillir le lait, puis ajoutez la gélatine essorée. Remuez jusqu' à ce que celle ci fonde et versez 1/3 du liquide sur le chocolat blanc de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis versez le reste en veillant à conserver cette texture. Le mélange devra être toujours tiède (réchauffez-le, si nécessaire). Ajoutez l'essence de rose.
Faites monter la crème en une chantilly un peu liquide. Incorporez à la crème, le chocolat, coulez dans le moule si possible demi-sphère. Attendez un peu puis, déposez des framboises fraîches. Puis couvrir avec le disque de l'appareil macaron. Réserver une nuit au congélateur. Démouler une fois congelé et décorer avec des petits macarons multicolores ! Réserver au réfrigérateur un minimum de 6 heures afin que le gâteau soit consommable.

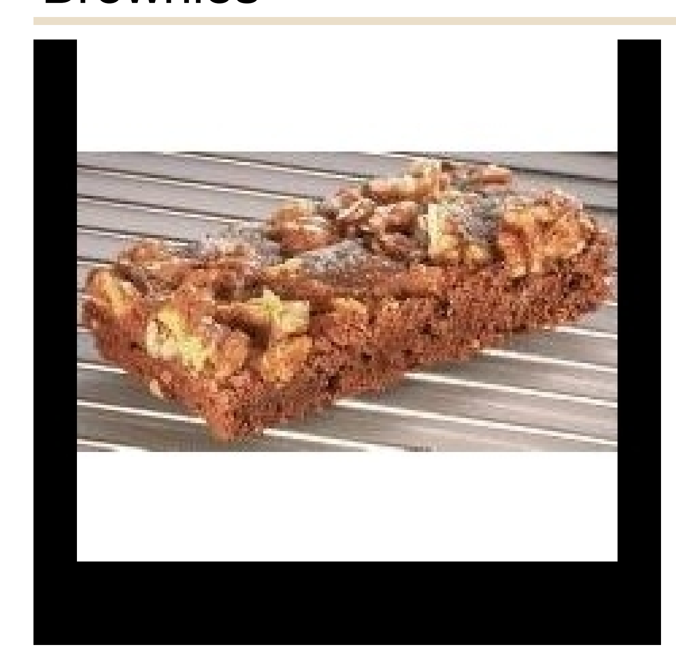
Macarons
Mélangez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés. Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110ºc, et versez sur les blancs montés. Montez jusqu'à ce que le mélange soit presque tiède. Ajoutez les 50 g de blancs non montés. Divisez la pâte en 3 et colorez 1 pâte en rose clair et une autre d'un rose plus soutenu. Mélangez aux poudres. Pochez un disque d'un diamètre inférieur à votre moule puis des macarons de plusieurs tailles, et enfournez à 140ºc, pendant 12 mn pour les petits macarons et environ 20/25 minutes pour le disque.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Servez avec un coulis de framboise



Brownies



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 8 personnes
Préparation : 10 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

3 œufs entiers, 115 g de sucre, 115 g de cassonade, 170 g de beurre, 90 g de couverture Le Noir 61%, 40 g de farine, 10 g de poudre de cacao VALRHONA, Noix de Grenoble, de Pécan, Noix de macadamia…

PRÉPARATION

Mélangez les œufs avec le sucre et la cassonade.
Faite fondre le beurre et la couverture Le Noir 61%, puis incorporez au premier mélange.
Rajoutez la farine et la poudre de cacao.
Moulez, parsemez de noix, et enfournez à 160°C (th 6/7) pendant une vingtaine de minutes.
Servez froid.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Rajouter une boule de glace à la vanille, une sauce caramel au beurre salé et un nuage de chantilly pour un après midi pluvieux passé au fond du canapé …



Bûche 3 chocolats



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Valrhona Le Lait 39 %
Valrhona Le Blanc 35 %
Pour 8 personnes
Préparation : 1h30 + temps de refroidissement entre chaque mousse + 24 heures de congélation

INGRÉDIENTS

Biscuit, 2 œufs, 40 g de miel, 60 g de sucre semoule, 35 g de poudre d'amandes, 70 mL de crème fraîche, 70 g de farine, 4 g de levure chimique, 10 g de cacao en poudre Valrhona, 40 g de beurre fondu, 30 g de chocolat Valrhona Le Noir 61% fondu, , Mousse au chocolat blanc, 100 g de chocolat Valrhona Le Blanc 35%, ½ feuille de gélatine, 50 mL de lait, 100 mL de crème fleurette, , Mousse au chocolat au lait, 80 g de chocolat Valrhona Le Lait 39%, ½ feuille de gélatine, 50 mL de lait, 100 mL de crème fleurette, , Mousse au chocolat noir, 70 g de chocolat Valrhona Le Noir 61% , ½ feuille de gélatine, 50 mL de lait, 100 mL de crème fleurette

PRÉPARATION

Biscuit
Mélangez les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la poudre de cacao et la levure chimique.
Versez la crème fraîche et le beurre fondu puis terminez par le chocolat noir fondu. Versez sur une plaque à bûche et enfournez à 180°C pendant 15 minutes environ.

Mousses
Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Laissez fondre le chocolat noir, au lait ou blanc au bain-marie ou au micro-onde à très faible puissance en remuant très régulièrement. Faites bouillir le lait, puis ajoutez la gélatine essorée si nécessaire. Remuez jusqu'a ce qu'elle fonde et versez 1/3 du liquide sur le chocolat de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis versez le reste en veillant à conserver cette texture. Le mélange devra être toujours tiède. Faites monter la crème en une chantilly un peu liquide. Incorporez le chocolat à la crème fouettée.

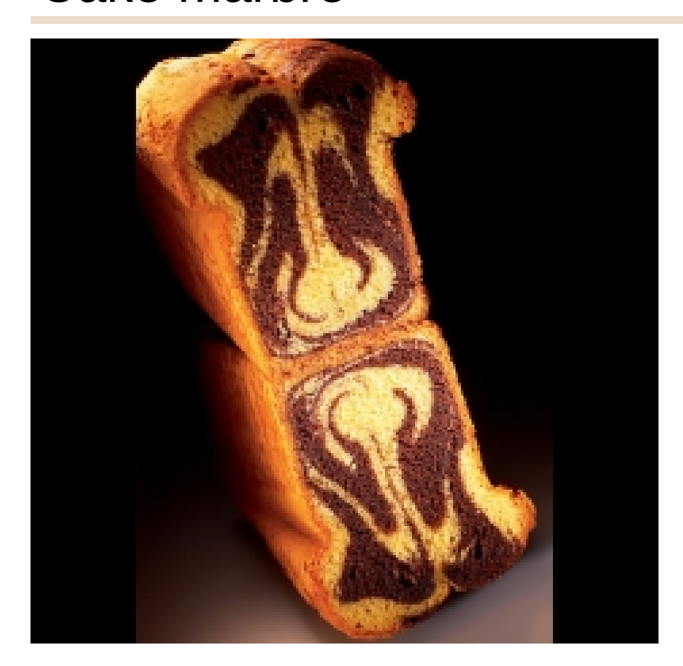
Montage
Confectionnez votre biscuit, laissez-le refroidir et découpez un rectangle de la dimension de votre moule à cake. Réalisez votre mousse au chocolat blanc, coulez-la dans votre moule à cake préalablement chemisé de papier sulfurisé et mettez au congélateur. Puis, réalisez la mousse au chocolat au lait et coulez-la sur la mousse au chocolat blanc ; remettez au congélateur puis réalisez la mousse au chocolat noir. Coulez sur la mousse au lait puis apposez le biscuit. Remettez au congélateur. Lorsque les mousses sont congelées, démoulez votre bûche, retournez-la sur l'assiette de présentation, décorez et laissez décongeler 6 heures au minimum au réfrigérateur.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Cette bûche se déguste directement à la sortie du réfrigérateur, nul besoin de la sortir avant car c'est ainsi qu'elle développera un maximum d'arômes….



Cake marbré



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Cacao Poudre Valrhona
Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes de préparation et 60 min de cuisson

INGRÉDIENTS

Pâte vanille, 3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, 50 g de crème liquide entière, 1/2 gousse de vanille grattée, 80 g de farine , 2 g de levure chimique, 30 g de beurre , , Pâte chocolat, 2 jaunes d'œufs, 60 g de sucre semoule, 35 g de crème liquide entière, 40 g farine , 10 g de cacao poudre Valrhona, 1 g levure chimique , 15 g de beurre

PRÉPARATION

Pâte vanille :
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème et la vanille.Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer au mélange, puis ajoutez le beurre fondu. Réserver à température ambiante.

Pâte chocolat :
Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la crème. Tamiser la farine, le cacao poudre et la levure chimique ensemble et l'incorporer au premier mélange, puis ajouter le beurre fondu.

Montage et présentation :
Beurrer le moule à cake et le chemiser de papier sulfurisé. A l'aide d'une poche à douille, garnir le moule avec 1/3 de la pâte vanille puis ajouter au centre de cet appareil, dans le sens de la longueur la moitié de la pâte chocolat. Recouvrir d'un deuxième 1/3 de la pâte vanille, puis du restant de la pâte chocolat au centre. Recouvrir avec le reste de pâte vanille.
A l'aide d'un couteau trempé dans du beurre fondu, fendre d'un trait la surface du cake afin d'optimiser le développement au four. Enfourner à 150°C (th.5) pendant environ 60 min.
Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake, si la lame ressort propre la cuisson est terminée. Démouler le cake sur grille et le laisser 10 min couché sur le côté pour qu'il conserve sa forme.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

A servir avec un bon chocolat chaud fumant……



Chocolat Chaud



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 68 %, Cacao Poudre Valrhona
Pour 6 tasses
Préparation : 5 minutes

INGRÉDIENTS

850 mL de lait entier, 185 g de couverture Le Noir 68%, 1 cuillère à soupe de poudre de cacao

PRÉPARATION

Faites bouillir le lait et la poudre de cacao. Dans un saladier, faire fondre le chocolat.
Versez 1/3 du liquide sur le chocolat fondu. Mélanger de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante puis versez le reste du liquide en veillent à conserver cette texture. Remettre la préparation dans la casserole et chauffez à nouveau, tout en fouettant vigoureusement de façon à obtenir une belle mousse légère et onctueuse.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Pour une texture plus onctueuse, mixer le chocolat fondu, le cacao et le lait chaud à l’aide du blender…..mousse garantie !



Cookies



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 30 cookies
Préparation : 15 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

180 g de beurre, 120 g de cassonade, 1 œuf , 180 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 150 g de chocolat Le Noir 61% , 150 g de noix hachées

PRÉPARATION

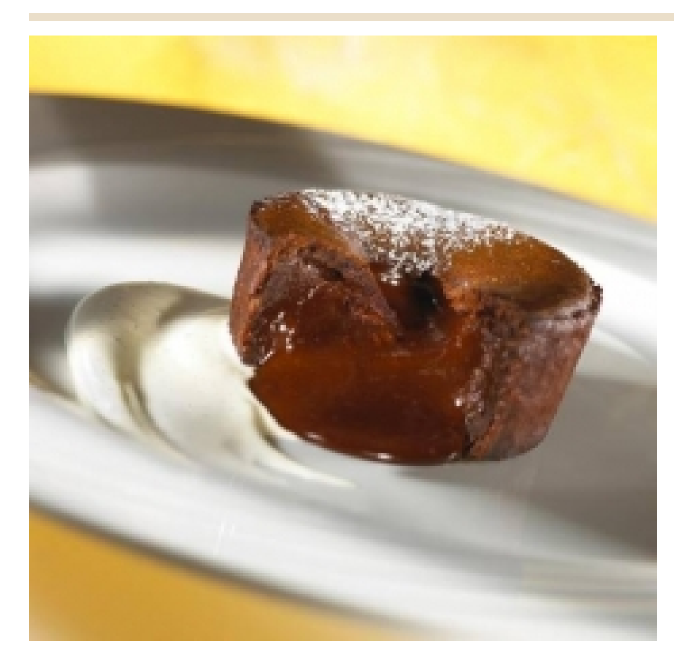
Préchauffez le four à 170°C
Mélangez le beurre en pommade avec la cassonade. Puis incorporez l’œuf au mélange.
Tamisez ensemble la farine et la levure chimique et Ajoutez au mélange.
Incorporez dans la pâte les noix et le chocolat hachés.
Façonnez de petites boules de pâte de 3 cm de diamètre en les espaçant, posez les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et aplatissez avec la paume de la main.
Enfournez à 170°C pendant 15 minutes.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Remplacez les éclats de chocolat noir par des éclats de chocolat au lait ou de chocolat blanc, ou bien mélangez les tous !



Coulant au Chocolat



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes de préparation et 15 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

120 g chocolat Le Noir 61%, 130 g beurre, 2 œufs entiers, 100 g sucre semoule, 70 g farine , 8 truffes ou bonbons de chocolat à la ganache

PRÉPARATION

Fondre le chocolat (micro-onde ou bain marie) et le beurre.
Faire mousser les œufs entiers avec le sucre quelques minutes. (attention à ne pas trop monter les oeufs)
Incorporer le chocolat et le beurre dans les œufs mousseux puis incorporer la farine tamisée.
Chemiser de papier cuisson des moules de 5 cm de diamètre et 4.5 cm de haut (cercles à pâtisserie).
Remplissez les moules à moitié de pâte, placer une truffe ou un bonbon de chocolat et recouvrez.
Cuire dans un four à chaleur tournante à 190°C (th. 6) pendant 15 min.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Servir avec une touche de crème fouettée ……



Dans l'esprit d'une Tropézienne



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Blanc 35 %
Pour 8 personnes
Préparation : 35 minutes de préparation + environ 3 heures de pousse et 20 minutes de cuisson

INGRÉDIENTS

Pâte à brioche, 250 g farine type 45 , 125 g œufs entiers, 25 g lait, 25 g sucre semoule, 5 g sel, 6 g levure biologique, 150 g de beurre, , Ganache montée Ivoire fleur d'oranger, 75 g de crème liquide entière, 30 g de miel, 140 g de Valrhona Le Blanc 35 %, 225 g de crème liquide entière 35%, Eau de fleur d'oranger (Quantité Souhaitée), , Sirop d'imbibage , 50 g d'eau, 50 g de sucre, eau de fleur d'oranger (Quantité Souhaitée)

PRÉPARATION

Pâte à brioche
Mélangez tous les ingrédients excepté le beurre. Pétrissez au batteur pendant environ 10 minutes puis incorporez le beurre froid, détaillés en dès, progressivement jusqu'à complète absorption. Laisser pousser la pâte environ 2 heures à température ambiante. Rabattez la pâte, l'étendre sur une plaque en la recouvrant d'un linge humide. Réservez au réfrigérateur une demi-heure. Détaillez un disque de 24 cm de diamètre et laisser pousser à nouveau environ 1h heures. Cuire 20 minutes dans un four à 180°C.

Chauffez les 75 g de crème avec le miel, puis réalisez une ganache avec la couverture Ivoire. Ajoutez les 225 g de crème froide à la ganache ainsi que l'eau de fleur d'oranger. Laissez reposer 3 heures minimum au réfrigérateur avant de la monter. Fouetter jusqu'à obtention d'une texture onctueuse et suffisamment ferme pour être pochée.

Sirop d'imbibage
Portez à ébullition l'eau, le sucre et ajoutez l'eau de fleur d'oranger

Montage
Coupez le disque de brioche en deux. Imbibez le fond de sirop, garnissez de ganache montée fleur d'oranger, et recouvrez du deuxième disque de brioche et saupoudrez de sucre glace….

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Pour aller plus vite, achetez la pâte à brioche chez votre boulanger…..



Fondue au chocolat



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Le Noir 68%

ou Le Noir 61%
Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes

INGRÉDIENTS

210 g lait entier , , 150 g crème liquide entière, 20 g miel, 1/2 gousse de vanille, Chocolat:, 320 g de Guanaja 70% , Ou, 330 g de Le Noir 68%, Ou , 350 g de Caraïbe 66% , Ou, 360 g de Le Noir 61%

PRÉPARATION

Portez le lait à ébullition avec la crème, et le miel.
Infusez la gousse de vanille.
Fondre partiellement le chocolat, et versez progressivement le mélange chaud sur le chocolat afin d'obtenir un coeur élastique et brillant signe d'une émulsion bien démarrée.
Ajoutez le restant du mélange tout en conservant la même texture.
Versez la fondue dans des bols.
Conservez au réfrigérateur. Réchauffer au micro-ondes ou utilisez tout de suite (45°C environ)

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

On peut aromatiser la fondue avec des épices, du thé ou des pulpes de fruits.
Pour une fondue aux épices :
Ajoutez dans le mélange chaud lait/crème 2 g d'épices pour pain d'épices.
Pour une fondue au thé: Infusez 10g de thé Earl Grey dans la crème et le lait pendant une nuit au réfrigérateur, chinoisez, puis en fin de mélange avec le chocolat, ajoutez 5 g d'eau de fleurs d'oranger.
Pour une fondue au goût tropical :
Diminuez la quantité de lait de 70g, procédez au mélange avec le chocolat et à la fin ajoutez 90 g de pulpe de fruits de la passion.



Ganache citronelle vanille



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Lait 39 %
Préparation : 15 minutes pour la ganache
24 h de cristallisation
45 minutes d'enrobage

INGRÉDIENTS

340 g de le Lait 39 % Valrhona, 50 g de miel, 190 g de crème liquide entière, 70 g beurre , 20 g de citronnelle bâton, ¼ gousse de vanille, 300 g de le Lait 39 % Valrhona

PRÉPARATION

Porter à ébullition la crème fleurette avec le miel. Faire infuser la citronelle et la vanille dans la crème. Verser lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu. Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Incorporer alors le deuxième tiers , mélanger selon le même procédé puis le troisième. Dès que la ganache est à 35/40°C , ajouter le beurre en dès. Mixer afin de lisser et parfaire l'émulsion de la ganache.

Couler dans un cadre entre 30/35°C à une épaisseur de 8 mm environ . Laisser cristalliser pendant 72 heures puis chablonner(étaler une fiche couche de chocolat tempéré) couper et enrober à l'aide du chocolat lait tempéré

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

attention, laissez bien la ganache cristalliser 72 heures avant d'enrober afin d'optimiser la conservation des bonbons !



Le cake du mercredi



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61%
Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS

3 œufs, 50 g de miel, 80 g de sucre semoule, 50 g de poudre d’amandes, 80 g de crème fraîche, 80 g de farine, 5 g de levure chimique, 15 g de cacao en poudre Valrhona, 50 g de beurre fondu, 15 g de rhum, 30 g de chocolat Valrhona Le Noir 61 % fondu

PRÉPARATION

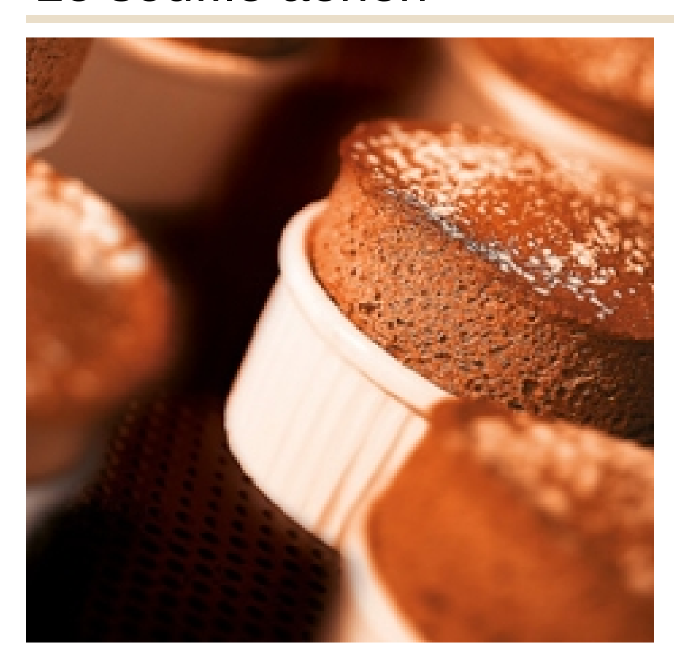
Mélangez les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajoutez la poudre d’amandes, la farine tamisée avec la poudre de cacao et la levure chimique.
Versez la crème fraîche et le beurre fondu.
Ajoutez le rhum et terminez par le chocolat fondu.
Versez dans un moule chemisé et enfournez à 160°C pendant 45 minutes environ.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Servir avec un chocolat chaud surmonté d'une rosace de chantilly.



Le soufflé aérien



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS

170 g de chocolat Valrhona Le Noir 61 %, 4 œufs entiers très frais, 100 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café bombée de Maïzena, 1 cuillère à café bombée de cacao Valrhona, 20 cL de crème fleurette froide, un peu de beurre pommade et de sucre

PRÉPARATION

Beurrez soigneusement les moules et aussitôt tapissez-les de sucre.
Hachez grossièrement le chocolat.
Montez les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre.
Tamisez la Maïzena et le cacao. Ajoutez à la crème froide et portez ce mélange à ébullition, en remuant au fouet.
Ajoutez hors du feu le chocolat haché et remuez énergiquement. Ajoutez les jaunes d'œufs en mélangeant constamment au fouet, jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
Incorporez délicatement une partie des blancs montés et enfin le restant des blancs montés.
Garnissez de cette préparation les moules beurrés et sucrés.
Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de leur cuisson.

Cuisson :
Préchauffez le four à 190°C et enfournez les soufflés sortant du réfrigérateur, pour 10-12 minutes.
Servez immédiatement.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Dès leur sortie du four, déposez les soufflés sur les assiettes, accompagnez d'une boule de parfait et d'une compotée de fruits.



Le Succès



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 6 personnes
Préparation : 40 minutes

INGRÉDIENTS

Biscuit, 20 g de Farine type 45, 60 g de Poudre de noisettes, 60 g de Sucre, 30 g de Sucre, 3 Blancs d'œuf , , Ganache chocolat noir, 165 g de chocolat Valrhona Le Noir 61 %, 180 g de crème, 30 g de miel d'acacia

PRÉPARATION

Biscuit
Tamisez la farine avec la poudre de noisettes et les 60 g de sucre. Montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant rapidement les 30 g sucre afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse. Terminez en incorporant à la Maryse le mélange de poudres tamisées. Etalez sur une plaque à pâtisserie. Cuisson four : 180/190°C.

Ganache chocolat noir
Faites bouillir la crème et le miel puis versez 1/3 de celle-ci sur le chocolat. Procédez de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est à dire mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule de façon à créer un noyau élastique et brillant puis, ajoutez petit à petit la crème tel que vous ajouteriez de l'huile à votre mayonnaise. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.

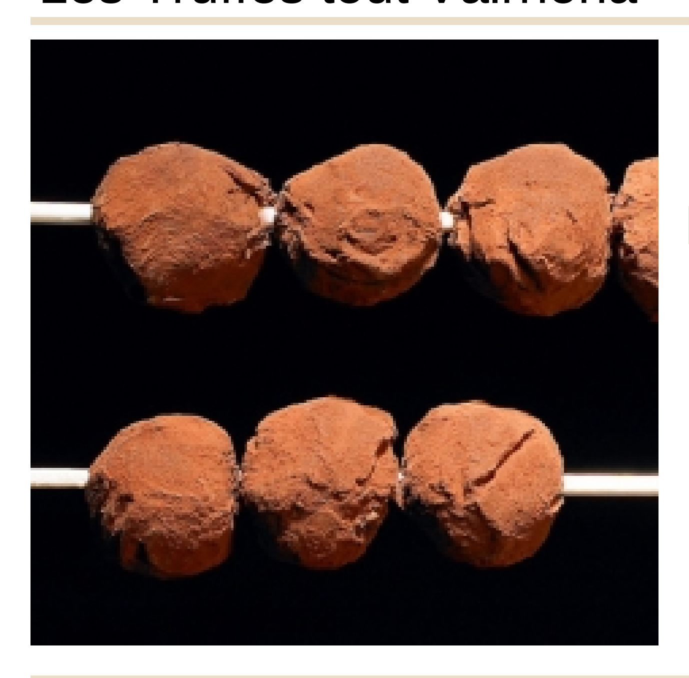
Montage
Dans un cercle à entremets, coulez 1/3 de la ganache puis déposez un disque de biscuit. Coulez le 2ème tiers de ganache, puis déposez un autre disque de biscuit. Couvrez du 3ème tiers de ganache puis finissez par un biscuit. Congelez une nuit puis démoulez, retournez puis décorez.
Laissez décongeler au réfrigérateur 6 heures au minimum. A déguster « chambré » (sorti du frigo 1h avant la dégustation).

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

A déguster de préférence à l'heure du goûter en buvant un café ou une tasse de thé…



Les Truffes tout Valrhona



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 68 %
Cacao en poudre Valrhona
Pour 30 truffes

INGRÉDIENTS

150 g de crème , 190 g de chocolat Valrhona Le Noir 68 %, 30 g de beurre, 25 g de miel neutre, Cacao en poudre Valrhona

PRÉPARATION

Faites bouillir la crème et le miel puis versez 1/3 de celle-ci sur le chocolat Valrhona. Procédez de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est à dire mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule de façon à créer un noyau élastique et brillant puis, rajoutez petit à petit la crème tel que vous ajouteriez l'huile à votre mayonnaise. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange.
Incorporez votre beurre pommade et mélangez jusqu'à complète absorption.
Laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez mettre la ganache en poche et formez des petites boules sur du papier sulfurisé.
Faites refroidir complètement.
Détachez les boules du papier, roulez-les entre vos paumes de façon à obtenir une forme régulière et passez les dans une assiette de cacao.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Si ces truffes ne sont pas destinées aux enfants, vous pouvez incorporer 30 g d'alcool de votre choix (après l'incorporation du beurre)



Macarons Chocolat Blanc gingembre



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Blanc 35 %
Préparation : 1h de préparation + temps de cuisson 12 minutes par plaque

INGRÉDIENTS

Macarons :, 150 g poudre amande , 150 g sucre glace , 50 g blancs , 50 g blancs , 150 g sucre semoule, 50 g eau, qs colorant, , Ganache montée Ivoire, 50 g crème liquide entière, 70 g couverture Le Blanc 35%, 110 g crème liquide entière, 15 g gingembre confit

PRÉPARATION

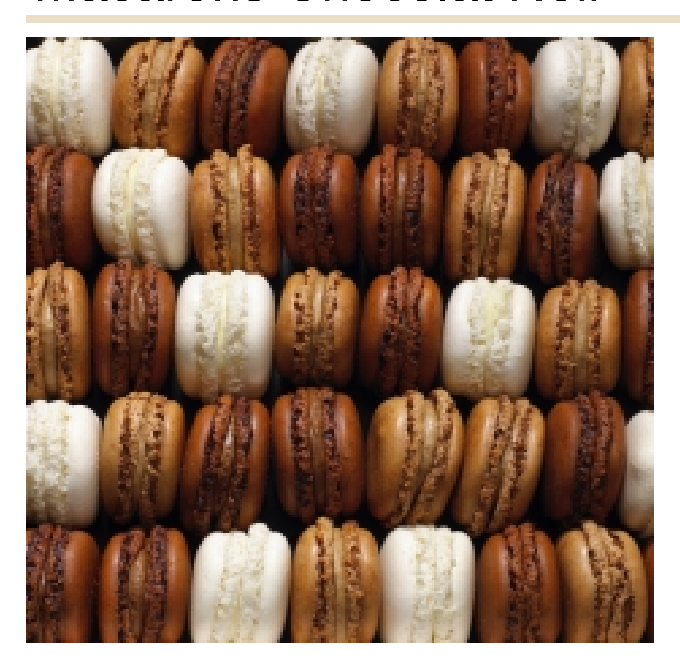
Macarons :
mélangez ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace tamisés.
Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110ºc, et versez sur les blancs montés tout en continuant de battre les blancs. Et ce jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Ajoutez les 50 g de blancs non montés, ainsi que le colorant désiré.
Mélangez aux poudres. Pochez sur papier sulfurisé ou tapis silicone et enfournez à 140°C pendant 12 minutes environ en fonction de la taille de vos macarons en forme de coeur...

Ganache montée Ivoire :
Chauffez les 50 g de crème fleurette puis réalisez une ganache avec la couverture Ivoire. Ajoutez les 110 g de crème froide à la ganache.
Laissez cristalliser 3 heures minimum au réfrigérateur avant de la fouetter afin d'avoir une texture fondante puis ajoutez le gingembre confit haché Garnissez les macarons de ganache et collez-les 2 par 2.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN



Macarons Chocolat Noir



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 68 %
Pour 40 macarons
Préparation : 1h de préparation et 12 minutes de cuisson par plaque de macaron + temps de cristallisation de la ganache (quelques heures)

INGRÉDIENTS

Coques des Macarons, 150 g de poudre d’amande, 150 g de sucre glace, 50 + 50 g blancs, 150 g de sucre semoule, 50 g d’eau, Colorant en poudre (Quantité Suffisante), , Ganache Le Noir 68%, 60 g de crème liquide entière, 50 g de chocolat Valrhona Le Noir 68%

PRÉPARATION

Coques des Macarons
Tamisez le sucre glace. Mélangez la poudre d’amandes et le sucre glace tamisés. Réservez. Chauffer 150 g de sucre semoule dans 50 g d’eau jusqu’à 110°C. Montez 50 g de blanc et versez le sirop de sucre à 110 ° sur les blancs montés tout en continuant à les battre, et continuer jusqu’à ce que le mélange soit tiède (45 °C environ). Ajoutez à ce mélange 50 g de blancs d’œuf non montés, ainsi que le colorant.
Incorporez le mélange sucre glace/poudre d’amande. Avec la poche à douille (douille lisse diamètre 8/10), pocher les coques (3 centimètres de diamètre environ) sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.Enfournez à 140°C (thermostat 5) pendant 12 minutes environ.

Gancahe Le Noir 68%
Faites bouillir la crème. Faites fondre le chocolat. Versez peu à peu la crème sur le chocolat fondu. Laissez cristalliser quelques heures.
Lorsque la ganache est prise, garnissez le côté plat d’un macaron et collez un autre macaron dessus.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Les macarons se conservent très bien au congélateur 3 semaines environ. À sortir 1 heure avant de les déguster.



Mousse au Chocolat Noir



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61 %
Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes de préparation et quelques heures au réfrigérateur

INGRÉDIENTS

75 g de crème fleurette 35%, 150 g de chocolat Le noir 61%, 2 jaunes d'œufs, 4 blancs d'oeufs, 25 g Sucre, 150 g de chocolat Le Noir 61%

PRÉPARATION

Faire bouillir la crème fleurette et versez en 3 fois sur le chocolat fondu..
Ajouter les jaunes d'œufs en remuant vigoureusement.
Parallèlement, monter au "bec d'oiseau" les blancs d'œufs mélangés avec le sucre.
Vérifier que le premier mélange est à 35/40°C.
Ajouter 1/4 des blancs montés, mélanger à l'aide d'une maryse et terminer en ajoutant délicatement le restant.
Réservez au réfrigérateur quelques heures avant de servir et sortez du réfrigérateur 1 h avant de déguster.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Pour une mousse liegeoise, servez une noix de chantilly !



Pâte à tartiner



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 61%
Valrhona Le Blanc 35%
Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes de préparation

INGRÉDIENTS

100 g de noisettes entières, 75 g de chocolat Le lait 39 % , 75 g de chocolat Le noir 61 % , 200 g de lait concentré non sucré entier, 1 cuillère à soupe de miel

PRÉPARATION

Enfournez une dizaine de minutes les noisettes entières à 150°C (th 5).
Laissez refroidir quelques minutes puis enlevez la peau.
Mettez dans la cuve de votre robot mixer et broyez jusqu'à obtention d'une pâte liquide. Ajoutez directement dans le mixer les chocolats préalablement ou fondus.
Faites bouiller le lait concentré et le miel puis versez 1/3 de celui-ci dans le bol du robot. Mixer en ajoutant petit à petit le mélange lait-miel
Conservez au réfrigérateur 2 heures avant de déguster.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

N'hésitez pas à rajouter dans la préparation des morceaux de noisettes caramélisées légèrement concassées pour ajouter une touche croquante !



Sucettes Caramel, Noix et Chocolat



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 68 %, Valrhona Le Lait 39 %
Pour 50 sucettes
Préparation : 15 minutes de préparation et 12 heures de repos

INGRÉDIENTS

250 g de sucre semoule , 250 g de crème liquide entière, 1 gousse de vanille, 80 g de chocolat Valrhona Le Noir 68% , 80 g de chocolat Valrhona Le Lait 39% , 10 g de beurre , 50 g de noix hachées

PRÉPARATION

Chauffez la crème en y infusant la vanille.
Préchauffez la casserole puis ajoutez 1/3 du sucre, remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel, incorporez le deuxième 1/3 de sucre et procédez comme précédemment. Enfin incorporez le troisième tiers de sucre.
Versez la crème vanillée chaude sur le caramel petit à petit (gare aux éclaboussures !).
Laissez bouillir le tout jusqu'à 115°C (environ 5/7 minutes) et versez sur le chocolat fondu, ajoutez le beurre et mélanger énergiquement jusqu'à l'obtention d'une texture brillante. Incorporer les noix et coulez immédiatement dans un plat à gratin huilé (ou dans des moules siliconés) laissez durcir 12 h avant de découper et de piquer sur des bâtons a sucettes

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Pour varier les parfums, remplacez les noix par des grains de café concassés et ajouter un zeste d'orange, de la vanille et une pincée d'anis ou de cardamome en poudre.....



Tarte extraordinairement chocolat



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Caraïbe 66%
Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure de préparation

INGRÉDIENTS

Pâte sablée amandes, 60 g beurre, 1 g sel fin, 40 g sucre glace , 50 g poudre amandes, 1/2 oeuf, 30 g farine, 90 g farine, , Biscuit chocolat sans farine, 30 g couverture Caraïbe, 10g beurre, 1 blanc d'œuf, 10 g sucre semoule, 1 jaune d'œuf, , Ganache Caraïbe , 200 g crème entière liquide, 180 g couverture Caraïbe 66%, 30 g de beurre

PRÉPARATION

Pâte sablée amandes
Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, le ½ 'œuf et les 360 g de farine.
Dès que le mélange est homogène, ajouter les 90 g de farine restant, ceci de façon très brève. Etalez entre 2 feuilles de plastique et réserver au congélateur. Cuire au four à 155/160°C

Biscuit chocolat sans farine
Faire fondre la couverture et le beurre à 40/45°C environ. Pendant ce temps, monter le blanc avec le sucre. Dès qu'il est monté, mélanger au fouet le jaune, puis ensuite, à la spatule, le chocolat et le beurre fondus. cuire au four à 180°C, 10/15 min.

Ganache Caraïbe
Faites bouillir la crème puis versez un 1/3 de celle-ci sur la couverture. Procédez de la même manière que lorsque vous faites une mayonnaise, c'est à dire mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule de façon à créer un noyau élastique et brillant puis, rajoutez petit à petit la crème de la même façon dont vous ajouteriez de l'huile à votre mayonnaise.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Ajouter enfin le beurre en morceau.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Faites cuire le fond de tarte a 160°C. Une fois refroidi, coulez une partie de la ganache, déposez le biscuit chocolat puis coulez le restant de ganache. Réservez 2 heures au réfrigérateur et dégustez chambré !



Tarte Moelleuse Chocolat Fruits Rouges



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Valrhona Le Noir 68 %
Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure de préparation et 5 minutes de cuisson + 12 h de réfrigération de la ganache

INGRÉDIENTS

Biscuit moelleux au chocolat , 80 g de couverture le noir 68 % Valrhona, 40 g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, 3 blancs d'oeufs , 40 g de sucre , 15 g de farine , , Ganache montée , 110 g de crème liquide entière , 10 g de miel, 100 g de couverture le noir 68%, 220 g de crème liquide entière froide, (= 330 g de crème liquide entière pour la recette), , Montage et présentation, A l'aide de la poche à douille, pochez la ganache sur le fond de biscuit moelleux, décorez de fruits rouges et de copeaux de chocolat.

PRÉPARATION

Biscuit moelleux au chocolat
Montez les blancs avec le sucre puis faites fondre la couverture le noir 68% avec le beurre (micro-onde ou bain marie) et ajoutez les jaunes dans le mélange chocolat/beurre bien chaud, puis un peu de blancs montés afin de détendre la masse, et enfin le reste des blancs à la Maryse en ajoutant la farine tamisée.
Cuire dans un moule à tarte, beurré et sucré, à 180/190°C (th.6) 5 minutes environ.

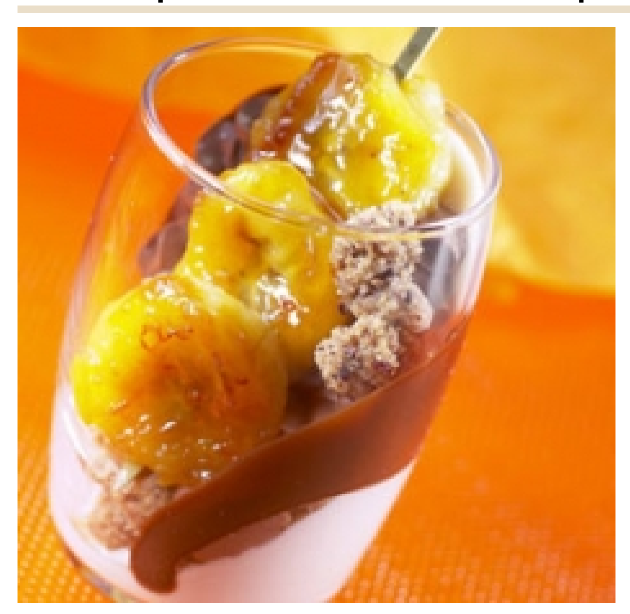
Ganache montée
Faites bouillir les 110 g de crème avec le miel. Versez peu à peu sur le chocolat préalablement haché. Ajoutez les 220 g de crème fleurette liquide froide. Réservez au réfrigérateur au minimum 3 heures. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et suffisamment ferme pour être pochée à l'aide de la poche à douille.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

Et si vous remplaciez les fruits rouges par des lamelles de poires et quelques noisettes caramélisées ?



Transparence Banana Split



Une création de l'École du Grand Chocolat Valrhona
Réalisé avec Chocolat Le Noir 68%
Pour 12 personnes
Préparation : 1h30 + temps de repos

INGRÉDIENTS

Streuzel Cacao, 80 g sucre semoule, 80 g farine, 40 g beurre, 40 g poudre amandes, 40 g de poudre de cacao amer, , Mousse légère Ivoire banane, 100 g couverture Ivoire, 25 g lait entier , 180g banane écrasée, 5 g gélatine, 250 g crème liquide entière, , Crémeux chocolat, 125g crème liquide entière, 125 g lait, 3 jaunes d'oeufs, 25 g sucre semoule, 100 g couverture le Noir 68%, , Brochettes de banane caramélisée, 2/3 bananes, Q.S cassonade, Q.S jus d'orange

PRÉPARATION

Streuzel Cacao
Mélanger la farine, la poudre d'amande, la poudre de cacao amer et le sucre de semoule. Ajouter le beurre froid en cubes et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement sablé. Continuer le mélange et stopper dès qu'il se forme des grains.Cuire sur plaque à 160°C pendant 15 minutes environ.

Mousse légère Ivoire Banane
Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau. Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée. Verser le lait chaud sur la couverture ivoire fondue afin d'obtenir une texture lisse, élastique et brillante. Ajouter progressivement la banane écrasée tout en conservant cette texture. Incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Crémeux Chocolat
Réaliser une crème anglaise: Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs. Mélanger au lait et à la crème et cuire le tout à la nappe (82/84°C), passer au chinois. Verser en 3 fois sur la couverture fondue afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
Brochettes de banane caramélisée. Emincer les bananes en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Réaliser un caramel sec avec la cassonade dans une poêle. Colorer les morceaux de bananes sur les deux faces. Puis débarasser dans un plat.Napper de jus d'orange. Terminer la cuisson au four à 200°C pendant environ 4 minutes. Réaliser des brochettes avec 3 morceaux de bananes et les stocker au congélateur.

Montage
Disposer dans le fond des verrines quelques morceaux de streuzel cacao, couler de la mousse ivoire banane. Réserver au réfrigérateur avant et dresser à la poche le crémeux chocolat. Terminer la verrine en déposant une brochette de bananes caramélisées.

L'IDÉE DE SÉBASTIEN

N'hésitez pas à réaliser les verrines en avance et les réserver au congélateur.
A décongeler 5/6 heures au réfrigérateur avant dégustation.
Servir très frais!



UNE CRÉATION DE L'ECOLE
DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

AIR DE PROVENCE

Recette réalisée pour environ 15 desserts

STREUZEL AU FENOUIL

120 g beurre
120 g cassonade blonde
120 g farine faible
120 g poudre d'amande
5 g fenouil graines

Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensembles les poudres. Ajouter le beurre, le fenouil moulu très fin, et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange, et mettre cette " pâte " au froid pour 30 min minimum. Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4mm ou une grille à candir, pour obtenir des granulés réguliers. Parsemer sur plaque et cuire à 150/160°C clé ouverte. La couleur doit être blonde chaude. Refroidir

BISCUIT EMMANUEL À LA PÂTE D'AMANDE

160 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA
(ou 190 g beurre 84%)
250 g farine T45
125 g pâte amande 70%
100 g sucre semoule
3 g fleur de sel
10 g levure chimique
250 g oeufs entiers
130 g sucre inverti
50 g lait entier

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
Mixer au robot coupe les œufs avec le sucre inverti, le sel et le sucre. Ajouter les poudres tamisées, le lait, la pâte d'amande et le beurre liquide Valrhona.
Réserver au frais, et ne pas utiliser idéalement avant 24 heures. Garnir un cadre, et parsemer le streuzel fenouil cuit dessus. Enfourner à 190/200°C pendant 10 à 12 minutes clé ouverte.

FENOUILS MI-CONFITS

2 pièces de fenouils frais
1 litre d'eau minérale
250 g sucre semoule
250 g sucre semoule
1 citron jaune zesté

Laver et brosser soigneusement les fenouils. Les émincer finement à la mandoline et les cuire « al dente » dans l'eau bouillante.
Réaliser un sirop avec l'eau et la première pesée de sucre, laisser frémir pendant 15 min environ. Rajouter 250 g de sucre et renouveler l'opération en ajoutant le zeste de citron jaune.
Ce «confisage» rendra les tranches quasiment transparentes et fondantes. Réserver au froid. Egoutter avant d'utiliser.

NAMELAKA DE CHOCOLAT BLANC AU CITRON

200 g lait entier
2 citrons jaunes zestés
10 g glucose
4 g gélatine
340 g COUVERTURE IVOIRE
400 g crème fleurette 35%

Fondre la couverture à 45/50°C. Ajouter le glucose par dessus sans mélanger.
Porter le lait à ébullition, infuser les zestes de citrons, pendant 3 à 4 minutes. Chinoiser. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et essorée.
Verser petit à petit le mélange chaud sur la couverture fondue, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide.
Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

OPALINE AU CITRON

225 g fondant confiseur
150 g glucose
10 g beurre
1 citron jaune zesté

Cuire le fondant avec le glucose jusqu'à très légère coloration.
Ajouter le beurre, les zestes de citron jaune. Verser le mélange obtenu sur une feuille siliconée. Laisser refroidir.
Broyer en poudre fine et conserver au sec.
Saupoudrer sur feuille de Silpat, à travers un chablon de forme et taille choisie.
Enfourner à four 140/150°C.
Dès que la poudre est fondue et brillante, retirer du four. Refroidir de nouveau.
Conserver à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET FINITION

Egoutter le fenouil. Découper le biscuit Emmanuel en bandes.
Dresser sur le biscuit quelques pièces de fenouil puis, à l'aide d'une poche munie d'une douille carrée dresser le Namelaka Ivoire citron.
Disposer harmonieusement sur l'assiette quelques pièces de fenouil.
Décorer avec l'Opaline au citron.
Astuce : avant de servir le fenouil confit, le mélanger avec quelques gouttes de jus de citron frais.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO_



Une recette originale de
Jérémie Runel,
Chef Pâtissier de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

BIZANCE

Recette pour 6 entremets moules Cubes (réf 5710)

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

430 g pâte d'amandes 50%
130 g sucre semoule
210 g jaunes d'œufs
160 g œufs entiers
260 g blancs d'œufs
130 g sucre semoule
100 g farine T45
50 g cacao poudre
100 g CŒUR DE GUANAJA 80%
100 g BEURRE LIQUIDE

800 g/plaques 40x60 cm

Mélanger la pâte d'amandes avec les 130 g de sucre, puis détendre en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un, monter au ruban. Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant. Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine et parallèlement, fondre le chocolat Cœur de Guanaja et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le chocolat et le beurre fondus afin d'obtenir une texture lisse et légère.
Ajouter le mélange pâte d'amandes, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer avec le reste des blancs.
Dresser deux plaques de 800 g et cuire sur plaque à 180/200°C clé fermée.

FRAMBOISES PÉPINS

500 g brisures de framboise
200 g sucre semoule
9 g pectine NH
50 g sucre semoule

220 g/feuilles de biscuit (25x35 cm)

Porter à ébullition la brisure de framboise et les 200 g de sucre,
Ajouter la pectine NH préalablement mélangé avec les 50 g de sucre restant.
Donner un bouillon pendant environ une minute.

MOUSSE ALLÉGÉE CŒUR DE GUANAJA

500 g lait entier
100 g sucre semoule
10 g gélatine
470 g CŒUR DE GUANAJA 80%
1000 g crème fleurette 35%

280 g/moule Cube

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter à ébullition le lait avec le sucre et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat Cœur de Guanaja, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 45/50°C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler de suite.

MÉLANGE POUR PISTOLET NOIR

700 g COUVERTURE GUANAJA 70%
300 g beurre de cacao

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45°C.

DÉCOR CHOCOLAT

Sur une feuille plastique, à l'aide d'un peigne, réaliser des rayures avec du beurre de cacao rouge tempérés entre 30/32°C. Une fois le beurre de cacao coloré cristallisé, saupoudrer à l'aide d'un pinceau la surface du transfert de poudre or. Couler un peu de couverture Ivoire tempérée et l'étaler finement sur le décor réalisé.
Détailler des carrés, rectangle ou autre forme à votre goût.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

Couper les feuilles de biscuit Sacher en rectangles de 25x35 cm.
Placer cette plaque de biscuit au fond d'un demi-cadre inox 25x35 cm et étaler régulièrement 220 g de framboises pépins.
Renouveler cette opération deux fois afin d'obtenir 3 couches de framboises et 4 couches de biscuits.
Réserver au surgélateur quelques instants pour faciliter la coupe de cet insert biscuit framboise. Couper des carrés de 10x10 cm.
Préparer des moules Cubes inox (réf 5710) sur plaque avec tapis siliconé et réserver au surgélateur.
Réaliser la mousse allégée Cœur de Guanaja et couler 280 g par moule Cube.
Placer aussitôt l'insert en pressant légèrement afin que la mousse soit à hauteur du biscuit. Surgeler.
Démouler les entremets Cubes à l'aide d'un chalumeau.
Pulvériser à l'aide du mélange pistolet noir et décorer avec les décors chocolat.

Astuce : Pour plus de reliefs, il est possible de réaliser des boules de ganache afin de déposer les décors chocolat dessus.





Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

CROQUANTINE

Recette calculée pour deux tartes de 14 cm et deux tartes de 16 cm de diamètre

SABLÉ BRETON CACAO

335 g farine T55
65 g poudre d'amande
6 g levure chimique
1 g sel de Guérande
135 g sucre glace
35 g CACAO POUDRE
200 g beurre
65 g jaunes d'oeufs

Tamiser ensemble le sucre glace et le cacao poudre. A l'aide d'un batteur muni d'une feuille, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure chimique, le sel et le mélange sucre glace et cacao poudre.
Ajouter le beurre bien froid petit à petit, préalablement coupé en cubes.
Sabler l'ensemble à vitesse lente, terminer en ajoutant les jaunes d'œufs. Arrêter le batteur dès que le mélange est homogène. Etaler la pâte à 5 mm et laisser reposer au réfrigérateur.
Cuire 10/15 minutes à 160°C.

BISCUIT CACAO SANS FARINE (FACULTATIF)

230 g blancs d'œufs
2 g crème de Tartre
275 g sucre semoule
180 g jaunes d'œufs
50 g CACAO POUDRE

Monter à l'aide d'un batteur muni d'un fouet les blancs d'œufs avec la crème de tartre. Verser le sucre semoule.
Fouetter les jaunes puis les verser dans les blancs montés.
Terminer en incorporant la poudre de cacao tamisée.
Dresser aussitôt à la poche sur le sablé breton cacao préalablement cuit à l'aide d'une douille de 10 mm de diamètre. Cuire 8 minutes à 195°C.

CARAMEL MOU AUX FRUITS SECS

180 g sucre semoule
45 g glucose
430 g crème fleurette 35%
45 g pistaches vertes entières
80 g noisettes entières
80 g noix invalides
Q.S. Fleur de sel (facultatif)

150 g / insert de 12 cm
200 g / insert de 14 cm

Torréfier légèrement les noix invalides et les pistaches à 160°C pendant 3 minutes. Torréfier également les noisettes pendant environ 20/25minutes. Une fois refroidies, concasser grossièrement les noisettes torréfiées.
Réaliser un caramel blond en faisant fondre le glucose puis en incorporant progressivement le sucre. Dès la coloration désirée, décuire ce caramel à l'aide de la crème chaude. Cuire l'ensemble aux alentours de 102/103°C. Ajouter le mélange de fruits secs, laisser refroidir et couler.

MOUSSE CHOCOLAT AU PRALINÉ CRAQUANT

250 g COUVERTURE ARAGUANI 72%
140 g PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT
425 g crème fleurette 35%

150 g / tarte de 14 cm
200 g / tarte de 16 cm

Fondre la couverture à 55/60°C avec le praliné craquant.
Prélever 1/4 du poids de crème pour la chauffer et réaliser une émulsion en versant la crème chaude sur la couverture fondue, afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
Pour parfaire l'émulsion, mixer le mélange et maintenir la température à 50/55°C.
Le reste de la crème sera montée mousseuse.
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème fleurette montée. Dès que ce mélange est lisse, finir d'ajouter le reste de la crème montée.
Couler de suite et surgeler.

MÉLANGE POUR PISTOLET NOIR

700 g COUVERTURE GUANAJA 70%
300 g beurre de cacao

Fondre l'ensemble des ingrédients. Pulvériser à une température de 40/45°C

MONTAGE

Réaliser le sablé breton cacao. Emporter des disques de 12 et 14 cm de diamètre. Cuire les fonds à l'aide des cercles mais pas en totalité de manière à pouvoir repasser les fonds au four après dressage du biscuit. Une fois les fonds cuits, dresser à l'aide d'une poche le biscuit cacao par-dessus.
Recuire le tout.
Réaliser le caramel mou. Sur Silpat, couler-le dans des cercles de diamètre de taille inférieure au montage final. Passer le caramel au surgélateur de manière à pouvoir retirer les cercles.
Préparer des cercles de 14 et 16 cm de diamètre pour réaliser le montage final. Disposez-les autour du caramel, de manière à ne pas le toucher.
Réaliser la mousse chocolat au Praliné Craquant et couler le poids indiqué.
Aussitôt, insérer le montage sablé Breton cacao et biscuit cacao.
Surgeler le tout.

FINITION

Démouler les tartes bien froides, de manière à bien décoller le caramel. Disposer un disque de carton par-dessus le caramel toujours congelé de manière à le protéger. Pulvériser les tartes en totalité. Déposer quelques fruits secs et un logo maison.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO_ 60203



UNE RECETTE ORIGINALE
DE DAVID CAPY
FORMATEUR DE L'ECOLE
DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

FÉÉRIE

Recette calculée pour 5 moules Cascade (réf 4770)

BISCUIT EMMANUEL

645 g oeufs entiers
340 g sucre inverti
645 g farine type 45
315 g sucre glace
7 g sel fin
25 g levure chimique
205 g lait entier
510 g BEURRE LIQUIDE
(ou 605 g beurre 84%)

Environ 850 g/feuille ou 5 mm à l'aide de la Raplette

Mélanger à la feuille ou au mixeur, les œufs avec le sucre inverti.
Ajouter la farine tamisée avec le sucre glace, le sel et la levure chimique, le lait, puis le beurre liquide (ou le beurre fondu à 45/50°C (respecter cette température)).
Laisser impérativement reposer au froid pendant 24 heures.
Étaler la pâte finement sur toile Siliconée.
Enfourner à 220/230°C, clé fermée, pendant 6 à 8 minutes.

SUPRÊME JIVARA AUX FRUITS ROUGES

Crème anglaise de base
400 g crème fleurette 35%
400 g lait
160 g jaunes d'œufs
80 g sucre semoule

Suprême Jivara Fruits
850 g crème anglaise
480 g pulpe groseille Ravifruit
480 g pulpe cassis Ravifruit
1695 g JIVARA LACTÉE 40%
540 g crème fleurette 35%
12 g gélatine

750 g par insert

Ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
Mélanger les jaunes au sucre sans blanchir et chauffer le lait et la crème. Rassembler le tout, et cuire à 82/84°C.
Chinoiser, ajouter la gélatine essorée et les pulpes de fruits.
Verser progressivement le mélange, sur la couverture partiellement fondue afin d'obtenir une texture émulsionnée élastique et brillante. Parfaire l'émulsion en mixant le mélange.
Contrôler que la température soit de 35/40°C et ajouter la crème montée mousseuse en mélangeant délicatement à la Maryse.
Couler immédiatement et surgeler.

MOUSSE ALLÉGÉE IVOIRE CITRON VIOLETTE

940 g lait entier
1875 g crème fleurette 35%
1765 g COUVERTURE IVOIRE 35%
38 g gélatine
40 gouttes d'arôme Violette Sévarome
6 g zestes de citron

750/800 g moule

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer.
Porter à ébullition le lait avec les zestes de citron. Chinoiser, faire l'appoint pour obtenir 940 g de lait infusé et ajouter la gélatine essorée.
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture partiellement fondue, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture, puis les gouttes d'arôme Violette.
Lorsque le mélange chocolat est à 30/35°C versez-le sur la crème fleurette montée mousseuse.
Couler de suite.

MÉLANGE POUR PISTOLET IVOIRE OXYDE DE TITANE

700 g COUVERTURE IVOIRE 35%
300 g BEURRE DE CACAO
Q.S Oxyde de Titane

Fondre l'ensemble des ingrédients. Mixer de manière à bien mélanger. Par précaution, passer le mélange dans une étamine. Utiliser à une température de 40/45°C pour le pulvériser.

GLAÇAGE CHOCOLAT IVOIRE VIOLET

450 g crème fleurette 35%
6 g gélatine
750 g COUVERTURE IVOIRE 35%
300 g ABSOLU CRISTAL

Q.S Oxyde de Titane
Q.S Colorant Violet

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer.
Porter à ébullition la crème et ajouter la gélatine, séparément fondre le nappage neutre Absolu Cristal à 60/70°C.
Verser la crème peu à peu sur la couverture fondue, émulsionner à la Maryse (comme pour une ganache) et terminer par le nappage neutre Absolu Cristal, l'oxyde de Titane et le colorant violet.
Afin de parfaire la texture fine, et l'aspect brillant de votre nappage passez-le au mixeur, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.
Il est préférable de réserver le glaçage une nuit avant utilisation.



MONTAGE

Par gouttières, détailler 4 longueurs de biscuit, soit 1 bande de 4 cm, 2 bandes de 5 cm et 1 bande de 6 cm. Après avoir réalisé le suprême Jivara aux fruits rouges monter l'insert dans le moule petit U (réf 2172).
Couler pour commencer dans chaque gouttière, environ 150 g de suprême. Déposer la bande de biscuit de 4 cm. Ensuite couler 200 g de suprême et déposer la bande de biscuit de 5 cm. Répéter l'opération une seconde fois. Pour terminer ce montage, couler de nouveau 200 g de suprême et déposer la bande de biscuit de 6 cm. Surgeler le tout.
Démouler l'insert congelé sous un fil d'eau chaude.
Réaliser la mousse allégée Ivoire citron Violette et couler dans chaque moule Cascade, environ 750/800 g de mousse allégée.
Ensuite insérer l'insert réalisé préalablement dans le moule petit U.
Surgeler le tout.

stuce du p tissier si la mousse semble un peu trop li uide laisse la l gèrement prendre au r frig rateur pour viter ue les inserts ne s'enfoncent au fond du moule

FINITION

Démouler les moules Cascade en les passant sous un fil d'eau chaude.
Pulvériser les bûches avec le mélange pour pistolet Ivoire Oxyde de Titane.
Découper ensuite les tronçons de bûche.
Réchauffer légèrement le glaçage réalisé à une température située entre 26/28°C puis le mixer. Glacer les côtés des tronçons de bûche à l'aide d'une poche de manière irrégulière pour créer des vagues.
Pour réaliser les décors de chocolat, découper des patrons en carton de différentes formes d'étoiles.
Préparer une feuille guitare et saupoudrer la surface de poudre scintillante Or. Tempérer de la couverture Ivoire puis l'étaler sur cette feuille guitare.
Disposer les patrons sur la couverture Ivoire irisée puis découper à l'aide d'un couteau. Laisser cristalliser.
Déposer les décors ainsi réalisés sur les tronçons de bûches avec un logo maison et quelques pétales de violettes.

VALRHONA

Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr
Photo : GINKO_ 60138



UNE RECETTE ORIGINALE DE
NICOLAS SERRANO,
FORMATEUR DE L'ECOLE DU
GRAND CHOCOLAT VALRHONA

ECLAIR PUREMENT GUANAJA

Recette calculée pour 30 éclairs

PÂTE À CHOUX

500 g eau
7 g sel
20 g poudre de lait
225 g beurre 84%
275 g farine
500 g œufs entiers

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sel, la poudre de lait et le beurre.
Parallèlement, tamiser la farine, la verser dans le mélange chaud puis dessécher le tout sur feu vif.
Hors du feu, incorporer les œufs petit à petit pour obtenir la consistance.
Dresser tout de suite la pâte à choux en forme d'éclairs.
Pour la cuisson au four ventilé, enfourner les éclairs à 250°C, ne pas rallumer le four et maintenir la clé fermée.
Dès que la pâte à choux gonfle et colore, allumer le four à 180°C et ouvrir la clé.
Terminer de dessécher la pâte à choux lentement.

CRÉMEUX GUANAJA

Anglaise de base
500 g crème fleurette 35%
500 g lait
200 g jaunes d'oeufs
100 g sucre semoule

Crémeux
1000 g anglaise de base
380 g COUVERTURE GUANAJA 70%

Réaliser une crème anglaise de base avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre (cuisson à 84/85°C).
Fondre partiellement la couverture et commencer à la maryse l'émulsion avec l'anglaise chaude afin d'obtenir un noyau lisse et élastique.
Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
Laisser cristalliser au réfrigérateur.

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

275 g PATE D'AMANDE 50%
80 g sucre semoule
135 g jaunes d'œuf
95 g œufs entiers
160 g blancs d'œufs
80 g sucre semoule
65 g farine type 45
30 g CACAO POUDRE
65 g CACAO PATE
65 g beurre 84%

1000 g/plaque 60x40

Mélanger la pâte d'amande avec les 80 g de sucre, puis détendre en incorporant les jaunes et les œufs entiers un à un, monter au ruban.
Monter les blancs en ajoutant peu à peu le sucre restant.
Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine et parallèlement, faire fondre le cacao pâte et le beurre.
Mélanger une petite partie des blancs avec le cacao pâte et le beurre fondu afin d'obtenir une texture lisse et légère.
Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs.
Incorporer les poudres et terminer avec le reste des blancs.
Cuire à 200°C clé fermée.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie n°8, dresser régulièrement des cylindres de crémeux Guanaja sur une demie feuille de biscuit chocolat.
Placer le tout au congélateur, puis détailler proprement des rectangles de 10x3 cm.
Garnir avec le même crémeux trois petits choux pour chaque éclair puis les disposer sur le rectangle de biscuit+crémeux.
A l'aide du glaçage Absolu Noir, réaliser une coulure de glaçage sur chaque petit chou, puis coller sur les petits choux une fine barre de couverture tempérée avec un effet scintillant orange réalisé au pinceau.





UNE RECETTE ORIGINALE DE
JAVIER GUILLÉN
CHEF PÂTISSIER VALRHONA ESPAGNE

CHOCOLAT CHAUD

Recette réalisée pour 25 Gourmands

CHOCOLAT CHAUD

2 l lait entier
340 g COUVERTURE GUANAJA 70%
60 g COUVERTURE TANARIVA 33%
4 bâtons cannelle
4 g anis vert grains

Bouillir le lait avec les bâtons de cannelle et l'anis vert. Chinoiser.
Versez 1/3 du liquide sur les couvertures Guanaja et Tanariva préalablement fondues de manière à obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Versez le reste du liquide petit à petit pour conserver cette texture.
Chauffer de nouveau le mélange en fouettant vigoureusement, de manière à obtenir une texture plus veloutée. Arrêter au premier bouillon.
Chinoiser, mixer et réserver au frais.

SPUMA CAFÉ

250 g lait entier
250 g crème
75 g jaune d'œuf
50 g sucre
8 g café soluble

Mélanger les jaunes et le sucre sans blanchir.
Chauffer le lait, la crème et le café soluble. Rassembler le tout et cuire à 82/84°C.
Chinoiser et mixer.
Réserver au frigo.

SUCETTE COGNAC

250 g ABSOLU CRISTAL
100 g Cognac
QS bâtons sucette

Mixer l'absolu Cristal et le cognac en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Garnir entièrement des corps creux Ivoire Valrhona (réf 1734) à l'aide dune poche.
Déposer une goutte de chocolat Ivoire tempérée sur la surface du corps creux. Plonger un bâton de sucette avant cristallisation, de manière à souder le bonbon à celui-ci.
Réserver au réfrigérateur.

APPAREIL D'ENROBAGE

700 g COUVERTURE IVOIRE
300 g beurre cacao

Tempérer le mélange couverture Ivoire et beurre de cacao à 30/32°C. Tremper les sucettes froides dans le mélange puis parsemer la surface avec un peu de poudre de café avant cristallisation.
Conserver au frais et à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET PRESENTATION

Chauffer le chocolat chaud à l'aide d'une buse à vapeur puis le couler au 3/4 dans un verre transparent.
Remplir un siphon de Spuma Café et placer 2 cartouches de CO2.
Agiter vivement.
Terminer de remplir les verres avec cette préparation.
Pour agrémenter ce pré-dessert placer une sucette cognac à côté du verre.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



UNE CRÉATION DE
L'ECOLE DU GRAND
CHOCOLAT VALRHONA

JUNGLE

Recette calculée pour environ 18 desserts

SPÉCULOS ZÉBRÉ

250 g beurre
200 g sucre cassonade
125 g sucre Muscovado
75 g œuf entier
20 g lait entier
500 g farine T45
2.5 g sel
3 zestes citron
8 g levure chimique

Sabler le beurre froid avec les sucres, le zeste de citron, le sel, la farine tamisée et mélangée à la levure chimique puis ajouter les œufs et le lait. Etaler à 2mm entre deux feuilles de papier cuisson.
Lorsque vous étaler cette pâte, les morceaux compact de sucre Muscovado vont créer des zébrures.
Congeler et découper à la « bicyclette » des rectangles qui serviront à la base du dessert (10 x 6 cm) et au décor.
Découper à l'aide d'un emporte pièce des disques, puis les déposer sur un flexipan demi-sphère ; lors de la cuisson les disques vont se galber pour créer une petite coupelle.
Cuisson à 160°C jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

NAMELAKA IVOIRE CARAMÉLISÉ

200 g lait entier
10 g glucose
2 feuilles gélatine
340 g couverture Ivoire caramélisée
400 g crème fleurette 35%MG

Verser les fèves de chocolat Ivoire dans un candissoire et mettre au four à 130 °C pendant environ 30 minutes ; remuer de temps en temps pour avoir une caramélisation régulière. Ajouter le glucose sur la couverture.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine trempée et essorée. Chinoiser. Verser petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide. Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant de réaliser les quenelles.

GANACHE MONTÉE ABINAO

Ganache de base :
170 g crème fleurette 35%MG
20 g glucose
20 g sucre inverti
135 g COUVERTURE ABINAO 85%
Ganache montée :
360 g ganache de base
360 g crème fleurette 35%MG

Porter à ébullition la crème, le glucose et le sucre inverti.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange continuer.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les 360 g de crème liquide froide et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit ou 3 heures minimum.

GRANITÉ THÉ ROUGE

Infusion thé rouge
600 g eau
15 g thé rouge "mélange du cap" Palais des Thés
400 g infusion de thé rouge
150 g sirop à 30°B

Chauffer l'eau et à 95°C infuser le thé rouge pendant 5 min. Chinoiser.
Mélanger l'infusion et le sirop. Pour obtenir une belle texture de granité, il faut idéalement avoir la mesure suivante: 18 Brix au réfractomètre ou 1075 en densité.
Congeler et gratter à la fourchette avant de servir.

CARAMEL AU THÉ ROUGE

60 g infusion de thé rouge
200 g sucre semoule
90 g infusion thé rouge
20 g beurre

Cuire le sucre et l'infusion de thé rouge au caramel blond.
Décuire avec l'infusion de thé.
Laisser refroidir et à 40°C ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.

PÂTE À FRIRE CHOCOLAT

70 g farine T45
10 g sucre glace
15 g cacao poudre
1 pincée de levure chimique
1 pincée de sel
50 g œufs entiers
10 g beurre liquide
70 g Champagne ou Crémant

Mélanger tous les ingrédients en prenant soin de ne pas trop corser l'appareil.
Laisser reposer cet appareil.
A l'aide d'une poche laisser couler la pâte à frire de façon aléatoire dans de l'huile à 180°C et laisser cuire.
Retire les décors de l'huile et laisser s'égoutter sur du papier absorbant.

ZÉBRURES CHOCOLAT

QS COUVERTURE ABINAO 85%

Couler la couverture tempérée et l'étaler finement entre deux feuilles de plastique.
Sur la feuille de plastique et à l'aide du dos d'un couteau d'office, dessiner des zébrures ondulés. Laisser cristalliser.

MONTAGE

Sur le rectangle de base, déposer en barre le namelaka ivoire à l'aide d'une poche et d'une douille carré, et coller à la verticale un rectangle de spéculos. A l'aide d'une autre poche coupée légèrement en biseaux, former un petit buisson de ganache cristallisée (non montée). Piquer dedans le décor de pâte à frire chocolat, et les zébrures sur le namelaka. Coller avec de la ganache la petite coupelle en spéculos sur la base et la garnir de granité au thé rouge. Décorer l'assiette d'un trait de caramel au thé rouge.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58968



Une création de
l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

LES OEUFS ZEBRE ET LEOPARD

Œuf Zèbre : Œuf Ivoire, Zébrures Noires, Herbe de savane Verte
Œuf Léopard : Œuf Noir, Carrés de couverture Ivoire caramélisée, Herbe de savane Verte

MOULAGE DES OEUFS ET DES SOCLES

À l'aide de la couverture tempérée, mouler d'une première couche les demi œufs.
Retourner, laisser s'écouler la couverture quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ebarber.
Avant complète cristallisation, mouler une seconde fois et tapoter plus ou moins selon l'épaisseur souhaitée. Laisser cristalliser, ébarber de nouveau et mettre au réfrigérateur quelques minutes, ou laisser à l'extérieur jusqu'à ce que le démoulage se fasse seul.
Mouler également les socles à l'aide des moules Couronnes Valrhona (réf 3545)
Fondre légèrement 2 demi oeufs sur une plaque tiède afin de permettre un collage parfait.
Fondre légèrement la base de l'œuf sur la plaque tiède et le coller sur son socle. Laisser cristalliser.

PEAU DE LEOPARD SUR COUVERTURE IVOIRE CARAMELISÉE

Caraméliser de la couverture Ivoire dans un candissoire au four à 130°C pendant environ 50 minutes. A l'aide d'un triangle, racler le chocolat vers l'intérieur dès que celui-ci caramélise sur les bords. Remuer assez souvent pour obtenir une couleur homogène et uniforme. Une fois la couleur obtenue, mixer. Il est possible d'ajouter entre 5 et 10% de beurre de cacao pour fluidifier la couverture si nécessaire. Tempérer cette couverture ambrée comme de la couverture Ivoire.
A l'aide d'un cadre à ganache de 2mm et sur feuille plastique, étaler la couverture ambrée. Laisser cristalliser et couper les rectangles et carrés requis. Laisser cristalliser. Tempérer un mélange à pulvériser noir (60% couverture et 40% beurre de cacao) pour l'aérographe et faire des « points tachetés » sur le coté brillant des carrés et rectangles de chocolat ambré.

ZEBRURE DE COUVERTURE NOIRE

A l'aide d'une spatule, réaliser des zébrures de couverture noire sur l'œuf Ivoire (attention de ne pas trop mélanger la couverture afin d'éviter d'incorporer des bulles d'air).
Répéter le geste sans croiser les passages, afin d'imiter parfaitement la peau du zèbre.

HERBE DE SAVANE VERTE

Tempérer de la couverture Ivoire colorée avec de la poudre liposoluble verte. Sur une plaque congelée, réaliser au cornet, des lignes bien parallèles. Couper à la longueur désirée et laisser cristalliser.

ASSEMBLAGE

Œuf Zèbre
Fondre légèrement la base de l'œuf sur la plaque tiédie et le coller sur son socle. Laisser cristalliser.
Avec un cornet de couverture Ivoire tempérée, coller quelques brindilles d'herbe verte et un logo maison.

Œuf Léopard
Avec un cornet de couverture lait à 35°C, coller les carrés et rectangles tachetés, puis quelques brindilles d'herbe verte et un logo maison.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58896



Une recette originale de
Jérémie Runel,
Chef Pâtissier de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

NEPTUNE

Recette calculée pour 2 plaques de Boules creuses Noir (réf 1732)

GANACHE CŒUR DE GUANAJA

320 g CŒUR DE GUANAJA 80%
300 g crème fleurette 35%
150 g sucre inverti
100 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA

Porter à ébullition la crème et le sucre inverti.
Verser la crème sur le chocolat Cœur de Guanaja mélangé au beurre liquide. Emulsionner.
Laisser tempérer la masse à une température de 28 à 29°C et garnir vos boules creuses à l'aide d'une poche pâtissière.
Laisser cristalliser 24 heures à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Obturer les boules creuses à l'aide de la plaque d'obturation (réf 6480) avec une couverture noire tempérée.

FINITION

Munissez-vous de gants et retirer les boules chocolat garnies et obturées de leur opercule en plastique. Déposer une pointe de couverture tempérée au fond de l'opercule plastique ½ sphère, et replacer aussitôt le bonbon chocolat coté lisse vers le fond. Laisser cristalliser.
Retirer à nouveau les boules en les rangeant en ligne par nombre de sept.
Placer la plaque à obturer sur le dessus des boules et passer de la poudre d'or au pinceau, puis retirer la plaque.

An original recipe by Jérémie Runel,
Pastry chef at l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

NEPTUNE

Recipe made for 2 trays of dark chocolate hollow forms (ref. 1732)

ESSENCE OF GUANAJA GANACHE

320 g ESSENCE OF GUANAJA 80%
300 g whipping cream 35%
150 g inverted sugar
100 g LIQUID CLARIFIED BUTTER VALRHONA

Bring the cream and inverted sugar to the boil.
Pour gradually over the melted chocolate and liquid clarified butter and emulsify.
Let the ganache temper down to 28/29°C and fill the dark chocolate hollow forms with a pastry piping bag.
Leave to crystallise 24 hours at 17°C and 60% hygrometry.
Close the shells with tempered couverture spread over the closing holed tray (ref.6480).

FINISHING

Slip a pair of latex gloves on and remove the truffles from their alveolate plastic tray. Pipe small drops of tempered couverture in the bottom of the half-sphere plastic alveolate tray and put the truffles back into it with the smooth side down. Leave to crystallise.
Once crystallise, remove the truffles again from the alveolate plastic tray and arrange them in lines of 7. Position the closing holed tray over and brush carefully gold powder on top of truffles.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

www.expressives.fr - photo Ginko - 60855



Une création de
l'Ecole du Grand
Chocolat Valrhona

NOUGAT CHIPS

Recette calculée pour 24 Structura Ovalis lacté (réf 5797)

CRÉMEUX AU NOUGAT

500 g crème fleurette 35%MG
60 g miel de lavande
100 g jaunes d'œufs
5 g gélatine
90 g pâte de nougat Agrimontana

Tiédir la crème fleurette, verser sur les jaunes mélangés au miel, ajouter la gélatine trempée et essorée et cuire le tout à 82/84°C.
Laisser légèrement gélifier puis ajouter la pâte de nougat.

AMANDES CRISTALLISÉES

200 g amandes bâtonnets
100 g sirop à 30°B

Mélanger tous les ingrédients puis enfourner à 160°C en prenant soin de sabler l'ensemble.
Réserver à l'abri de l'humidité.

MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA

250 g lait entier
500 g crème fleurette 35%MG
340 g COUVERTURE JIVARA 40%
5 g gélatine

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler.

PÉTALES DE NOUGAT

250 g miel de lavande
35 g glucose
500 g sucre semoule
60 g glucose
110 g blancs d'œufs
25 g sucre semoule
250 g amandes entières grillées
100 g pistaches

Cuire le miel et les 35 g de glucose à une température de 140°C
En même temps, cuire les 500 g de sucre et les 60 g de glucose à une température de 157°C.
Mettre au batteur mélangeur les blancs d'œufs légèrement montés avec les 25 g de sucre semoule et verser le mélange miel-glucose ainsi que le mélange sucre-glucose. Réduire la vitesse du batteur et chauffer au bec de gaz ou décapeur thermique.
Mélanger à la main les fruits secs préalablement passés au four pour éviter un refroidissement trop rapide du mélange.
Verser dans un moule à cake huilé et laisser reposer une nuit
Découper à la trancheuse à jambon de très fines tranches de nougat. Poser les sur une plaque couverte de papier sulfurisé et sécher à 60°C pendant 2 heures. Réserver à l'étuve.

TRANSPARENCE DE CHOCOLAT NOUGAT

300 g COUVERTURE JIVARA 40%
60 g pâte de nougat Agrimontana

Mélanger la couverture Jivara tempérée à la pâte de nougat.
A l'aide d'une spatule, former des voiles sur une bande de feuille plastique guitare puis laisser cristalliser dans une gouttière à tuiles.

SAUCE JIVARA CITRONNELLE

100 g lait
20 g glucose
110 g COUVERTURE JIVARA 40%
1 bâton de citronnelle

Chauffer le lait et le glucose et infuser le bâton de citronnelle.
Chinoiser puis procéder comme pour une ganache.
Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

A l'aide d'une poche, déposer le crémeux nougat au fond des Structura Ovalis lacté.
Couler la mousse allégée sur le crémeux nougat et réserver au réfrigérateur ou surgeler.
Décorer le fond d'assiette de sauce Jivara citronnelle puis déposer un Structura Ovalis lacté.
Déposer harmonieusement des pétales de nougat et des transparences de chocolat nougat et parsemer de quelques amandes cristallisées.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58962



Une création de
l'Ecole du Grand
Chocolat Valrhona

NUAGE D'IVOIRE

Recette calculée pour 24 Structura Sphéris ivoire (réf 5800)

COMPOTÉE DE GRIOTTES

290 g griottes entières Ravifruit
290 g pulpe griottes Ravifruit
125 g sucre semoule
105 g glucose
50 g sucre semoule
14 g pectine NH
Louis François
60 g jus de citron

Fondre la pulpe de griottes avec le glucose, le sucre et les griottes entières.
Délayer la pectine avec les 50 g de sucre, les ajouter au mélange et porter à ébullition.
Incorporer le jus de citron, mixer le tout et refroidir en réservant au réfrigérateur.

MOUSSE IVOIRE TONKA

250 g lait entier
465 g COUVERTURE IVOIRE
10 g gélatine
1/2 fève de Tonka
500 g crème fleurette 35%MG

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter le lait à ébullition, infuser la fève de Tonka râpée et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture fondue et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

COQUES DE MERINGUE

300 g blancs d'oeufs
280 g sucre semoule
280 g sucre glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre petit a petit pour obtenir des blancs texture mousse à raser. Ajouter le sucre glace délicatement à la Maryse. Parsemer de noix de coco râpée très finement et à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne trempée dans l'eau, creuser une demi sphère (emplacement de la cerise pour le décor).
Cuire à 100°C. Conserver à l'abri de l'humidité.

COULIS GRIOTTES

QS compotée de griottes
10% NAPPAGE ABSOLU CRISTAL

Détendre la compotée et la mixer avec le nappage Absolu Cristal.

MONTAGE

Couler un peu de mousse au fond des coques Structura, placer au surgélateur quelques instants pour gélifier puis déposer la compotée de griottes. Recouvrir du restant de mousse ivoire tonka et réserver au réfrigérateur ou bien surgeler.
Décorer le fond de l'assiette de compotée de griottes légèrement détendue et mixer avec du nappage Absolu Cristal.
Déposer le Structura Sphéris ivoire au centre de l'assiette et poser une meringue sur la mousse.
Décorer d'une cerise fraîche ou bien d'une cerise à l'alcool trempée dans de l'Absolu Cristal coloré en rouge. Ajouter une pointe d'or.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58959



UNE CRÉATION DE
L'ECOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

OLE

Recette calculée pour 15 convives

NAMELAKA JIVARA

200 g lait entier
10 g glucose
4 g gélatine
400 g crème fleurette 35%
300 g COUVERTURE JIVARA 40%

Fondre la couverture à 40/45°C, et ajouter le glucose.
Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.
Verser petit à petit sur la couverture fondue, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.
Mixer pour parfaire cette texture.
Verser et mélanger la crème fleurette liquide et froide.
Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur dans un bac afin de réaliser les quenelles.

NUAGE D'AMANDES

500 g lait
100 g pâte amandes 50%
50 g pâte amandes 70%
6 g gélatine

Tremper la gélatine, l'essorer et la dissoudre dans un tiers du lait chauffé.
Mixer les pâtes d'amandes avec le reste du lait froid puis ajouter le lait chaud.
Chinoiser, et réserver au réfrigérateur.
Avant le service, garnir le siphon et placer deux cartouches de gaz N2O. Agiter fortement.

GELEE SAFRAN

75 g jus d'orange frais
150 g eau
30 g sucre semoule
3 g pectine NH
0.25 g safran en pistils
3.5 g gélatine

Tremper la gélatine dans de l'eau froide et l'essorer.
Mélanger l'eau et le jus d'orange fraîchement pressé et faire tiédir ce mélange.
Ajouter la pectine préalablement additionnée au sucre, la gélatine et porter le tout à ébullition. Chinoiser.
Ajouter les pistils de safran à 30°C et réserver au frais.

FINES FEUILLES JIVARA

250 g COUVERTURE JIVARA 40%
40 g Eclat d'or
0.2 g fleur de sel

Tempérer la couverture lactée.
Ajouter l'Eclat d'Or, la fleur de sel et mélanger.
Etaler entre deux feuilles plastiques de façon à obtenir une fine feuille de chocolat croustillante.

QUARTIERS D'ORANGES

5 oranges d'Espagne bien mûres

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, peler les oranges à vif et lever les segments.
Réserver en boîte au réfrigérateur.

MONTAGE ET PRESENTATION

Donner un léger coup de fouet à la gelée safran et la verser dans une poche.
Déposer un peu de gelée safran au fond d'une assiette creuse, et placer par-dessus légèrement décalés 5 ou 6 segments d'orange.
Découper un morceau de fine feuille chocolat qui viendra se placer sur les oranges.
Déposer une quenelle de Namelaka Jivara sur la fine feuille et napper d'un peu de gelée de safran.
Décorer d'un éclat de fine feuille chocolat.
Au moment de servir, ajouter au siphon le nuage d'amande sur le coté de l'assiette.

IDÉES GOURMANDES

Pour un peu de fantaisie, servir ce dessert dans deux assiettes transparentes encastrables, entre lesquelles on ajoutera de l'eau légèrement colorée orange avec quelques pistils de safran.
Au moment de servir, placer quelques morceaux de carbo glace* dans l'eau colorée, pour obtenir un effet de fumée.
(*glaçon à une température de -96°C)



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Une création de
l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

PETIT POT DE MON ENFANCE

Desserts pour 12 à 15 convives

BRIOCHE

500 g farine T45
250 g œufs entiers
50 g lait
55 g sucre semoule
10 g sel
12 g levure biologique
15 g sucre inverti
300 g beurre
Dorure :
1 œuf
1 pincée de sel

Utiliser des œufs bien froids puis mélanger environ 5 minutes tous les ingrédients sauf le beurre.
Pétrir au batteur pendant environ 10 minutes et incorporer le beurre petit à petit. Extraire la pâte du batteur et laissée pointer deux heures couvert d'un papier film.
Lorsque la pâte a gonflée, la faire retomber.
Former des boules de pâte de 90 g et les déposer dans un moule à pain de mie.
Les dorer et placer le moule dans une pièce à 25°C pendant deux heures environ.
Dorer à nouveau et enfourner à 185°C four ventilé pendant 30 minutes.
Démouler et laisser refroidir.

CRÈME VANILLE D'IMBIBAGE

800 g crème fleurette 35%
200 g lait
200 g jaune d'oeufs
180 g sucre semoule
3 gousses de vanille
150 g COUVERTURE IVOIRE

Porter le lait à ébullition, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées. Réaliser l'émulsion sur le chocolat Ivoire avec le lait vanillé bouillant. Réserver au réfrigérateur
Mélanger la crème, les jaune d'œufs et ajouter-y le mélange lait, sucre,vanille froid.
Découper la brioche en tranche de 2 cm d'épaisseur, puis à l'aide d'un emporte-pièce de 65 mm de diamètre, découper des disques de brioches et les toaster à la salamandre avec un peu de sucre glace.
Les laisser refroidir et les déposer dans un candissoire.
Verser la crème à la vanille et laisser imbiber pendant 12 heures en les tournant de temps en temps

COMPOTEE DE FRAISE

125 g pulpe de fraises fraîches
150 g brunoises de fraises
100 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
15 g jus de citron

Mixer les 150 g de fraises fraîches afin d'obtenir le coulis.
Incorporer le nappage Absolu Cristal froid et le jus de citron au coulis obtenu, mixer à nouveau et incorporer délicatement la brunoise. Réserver au réfrigérateur.

JUS FRAISE

500 g fraises billes surgelées RaviFruit
2 g pectine X58
2 g jus citron
40 g sucre semoule

Déposer les fraises dans un bol en prenant soin de filmer la surface du bol.
Cuire pendant 20 minutes au bain-marie.
Une fois cuite, verser les fraises dans une étamine pour en extraire le jus (sans presser).
Prélever 250 g de jus, y ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine et porter le tout à ébullition, finir avec le jus de citron.
Réserver ce jus au réfrigérateur.

CRÈME GLACÉE VANILLE

1620 g lait entier
115 g lait en poudre 0%MG
605 g crème fleurette 35%
90 g jaune d'œufs
420 g sucre semoule
30 g sucre inverti
90 g glucose atomisé
6 g stabilisateur combiné
3 gousses de vanille

Chauffer le lait à 25°C, puis ajouter le lait en poudre et la gousse de vanille.
A 30°C ajouter les sucres (réserver une partie pour le stabilisateur), puis les jaunes et la crème à 35°C.
A 45°C finir avec le restant de sucre mélangé au stabilisateur.
Pasteuriser l'ensemble à 85°C, mixer et refroidir rapidement à 4°C.
Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C.
Chinoiser, mixer et turbiner.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58929

SHORT BREAD AU GRUÉ

190 g beurre
200 g farine T 45
90 g sucre glace
2 g sel
40 g grué de cacao

Mixer le grué de cacao au moulin à café.
Mélanger au batteur à l'aide de la feuille tous les ingrédients dont le beurre froid en petits cubes.
Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange, et réserver cette pâte au réfrigérateur pendant 30 min minimum. Passer la pâte à travers un crible de 4mm, pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou en congélation jusqu'à la cuisson.
Répartir de façon irrégulière le short bread sur Silpat et cuire à 150/160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur blonde chaude.

MONTAGE

Dans des petits bocaux en verre, placer les brioches imbibées en ajoutant un petit peu de crème vanille, et cuire à 85°C pendant 30 min.
Important, toujours cuire les pots le matin pour le service à suivre, tout en gardant une mise en place de brioche imbibée.
Au moment de servir, déposer quelques morceaux de short bread, de la compotée de fraise, une boule de glace vanille arrosé de jus de fraise et décorer d'une fine tranche de brioche toasté.

Décor :
Sur le marbre déposer un peu de beurre de cacao rouge tempéré et tirer à l'aide d'un peigne pour former de fine rayures.
Recouvrir d'une fine couche de couverture Ivoire tempérée.
Laisser légèrement cristalliser puis à l'aide d'un triangle réaliser de fines cigarettes.
Déposer sur la boule de glace.





Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

PISTACCIO

Recette calculée pour 5 moules Bambou (réf 2400)

DACQUOISE AMANDES PISTACHES

480 g blancs d'œufs
375 g sucre semoule
300 g amandes poudre
115 g pistaches entières
90 g farine
190 g sucre glace

Recette pour un cadre 40x60 cm

Broyer grossièrement les pistaches entières. Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Ajouter les pistaches hachées. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule. Pour terminer mélanger ensemble les deux masses. Couler en cadre et sucrer une fois de sucre glace à l'aide d'un tamis.
Cuire à 190°C.

FAÇON CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

2950 g crème fleurette 35%
590 g lait entier
2 gousses de vanille
600 g sucre semoule
600 g jaunes d'oeufs
45 g gélatine
Q.S pâte de Pistache

Environ 800 g / insert

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer.
Réaliser une crème anglaise avec tous les ingrédients ainsi que la gélatine préalablement fondue. Pasteuriser le tout, laisser légèrement refroidir et épaissir.
Couler directement en inserts U (réf 2172).
Le dosage de la pâte de pistache dépendra de la provenance de votre pâte aromatique.

GRIOTTES AU SIROP

600 g sucre semoule
240 g eau
1200 g griottes congelées Ravifruit

Environ 130 g / insert

Réaliser un sirop à 120°C avec l'eau et le sucre semoule. Verser le mélange chaud directement sur les griottes légèrement décongelées.
Laisser macérer environ 12 heures avant d'égoutter les griottes.

COULIS GÉLIFIÉ DE GRIOTTES

750 g jus de griottes (voir Griottes au sirop)
15 g gélatine

Environ 150 g /insert

Chauffer le jus de griottes, ajouter la gélatine. Couler aussitôt en cadre.

MOUSSE ALLÉGÉE ALPACO

950 g lait entier
15 g gélatine
1140 g COUVERTURE ALPACO 66%
1890 g crème fleurette 35%

Environ 750/800 g par gouttière

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée.
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture partiellement fondue, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture.
Lorsque le mélange chocolat est à 35/40°C, verser-le sur la crème fleurette montée mousseuse.
Couler de suite.

MÉLANGE POUR PISTOLET NOIR

700 g COUVERTURE GUANAJA 70%
300 g BEURRE DE CACAO

Fondre l'ensemble des ingrédients puis bien les mélanger.
Par précaution, passer le mélange dans une étamine.
Utiliser à une température de 40/45°C pour le pulvériser.



GLAÇAGE CHOCOLAT IVOIRE

450 g crème fleurette 35%
6 g gélatine
750 g COUVERTURE IVOIRE 35%
300 g ABSOLU CRISTAL

Q.S Oxyde de Titane
Q.S Pistache Hachées (facultatif)

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide et l'essorer.
Porter à ébullition la crème et ajouter la gélatine, séparément fondre le nappage neutre Absolu Cristal à 60/70°C.
Verser la crème peu à peu sur la couverture fondue, émulsionner à la Maryse (comme pour une ganache) et terminer par le nappage neutre Absolu Cristal, l'oxyde de Titane.
Afin de parfaire la texture fine, et l'aspect brillant de votre nappage passez-le au mixeur, en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.
Il est préférable de réserver le glaçage une nuit avant utilisation.

MONTAGE

Détailler la dacquoise amande pistache en 5 bandes de 5,5 cm de largeur.
Bien égoutter les griottes et couper le coulis gélifié à la griotte, en cube. Après avoir réalisé la crème brûlée pistache, la couler dans les moules et répartir les griottes égouttées, les cubes de coulis gélifiés à la griotte sur toute la surface de la crème brûlée.
Aussitôt, déposer les bandes de dacquoise amande pistache et placer le tout au surgélateur.
Une fois congelés, démouler les inserts sous un fil d'eau chaude.
Réaliser la mousse allégée Alpaco et couler environ 750 à 800 g par moule Bambou.
Placer l'insert griotte pistache et surgeler le tout.

FINITION

Démouler les bûches en les passant sous un fil d'eau chaude. Puis les pulvériser avec le mélange pour pistolet Noir. Découper ensuite les tronçons de bûche.
Réchauffer légèrement le glaçage Ivoire à une température située entre 26/28°C, puis le mixer. Ajouter les pistaches hachées. Glacer les côtés et légèrement le dessus des tronçons de bûche à l'aide d'une poche de manière irrégulière pour créer des vagues.
Pour réaliser les embouts de bûche de chocolat dorés, préparer une feuille guitare et saupoudrer la surface de poudre scintillante Or. Tempérer de la couverture Noire puis l'étaler sur cette feuille guitare. Découper des rectangles pour réaliser les embouts des tronçons de bûche. Laisser cristalliser.
Sur une feuille transfert personnalisée, à l'aide d'un cornet et de couverture tempérée, effectuer des traits qui se chevauchent de manière à réaliser comme un semblant de cristal de neige.
Egoutter des cerises semi confites avec la queue, puis les tremper dans le nappage neutre Absolu Cristal coloré avec une pointe de colorant rouge fraise et framboise.
Pour terminer la bûche, déposer l'ensemble des décors et finaliser par une petite touche de feuille Or.

VALRHONA
Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr
Photo : GINKO_ 60144



Une création de
l'Ecole du Grand
Chocolat Valrhona

ROUDOUDOU FIZZ

Recette calculée pour 10 convives

CAKE CITRON

4 zestes de citron jaunes
240 g oeufs entiers
310 g sucre semoule
2 g sel fin
135 g crème liquide 40%
240 g farine T55 gruau
4.5 g levure chimique
75 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA

Zester les citrons jaunes sur le sucre puis mélanger, ajouter à ce mélange les œufs entiers, le sel et la crème. Tamiser la farine avec la levure chimique et l'ajouter au mélange. Chauffer le beurre liquide à 40/45°C puis l'incorporer à l'appareil.
Verser cette masse dans des moules préalablement chemisés de papier sulfurisé puis, avec une corne trempée dans le beurre liquide fendre la masse dans le sens de la longueur du moule afin d'optimiser le développement du cake au four.
Cuire à 150°C pendant 60 min environ et vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le cake.
Si la lame ressort propre la cuisson est terminée, démouler le cake sur grille et le laisser 10 min sur la tranche afin qu'il garde sa forme.

TUBE CITRON

250 g lait entier
25 g crème fleurette 35%
15 g sucre
1.5 g agar agar
1.5 g gélatine
2 zestes citron jaune
80 g CHOCOLAT IVOIRE
15 g BEURRE CACAO VALRHONA
100 g crème fleurette 35%

Chauffer le lait et les 25 g de crème, ajouter le mélange sucre/agar agar, la gélatine trempée et essorée et porter le tout à ébullition.
Verser progressivement sur le chocolat et le beurre de cacao afin de réaliser une émulsion parfaitement lisse et élastique.
Mixer le tout et laisser refroidir jusqu'à 35°C.
Incorporer la crème montée mousseuse et couler immédiatement en tube Valrhona (réf 4334).
Réserver au réfrigérateur.

TUILE CROUSTILLANTE

100 g beurre noisette
100 g sucre glace
100 g farine T45
100 g blancs d'œufs

Réaliser un beurre noisette avec 130g de beurre et laisser refroidir. Chinoiser, ajouter le sucre glace tamisé.
Incorporer les blancs d'œufs, et lisser le mélange.
Attention le mélange doit ce faire à la maryse en prenant soin de ne pas trop travailler l'appareil.
Incorporer la farine tamisée.
A l'aide d'un couvercle de sceau découper un gabarit de 12x9 cm, étaler l'appareil sur Silpat et cuire à 170°C jusqu'à coloration dorée.
Dés la sortie du four, prendre les plaques de croustillant et les rouler en vrilles autour d'un tube de 3.5cm de diamètre.
Réserver à l'abri de l'humidité.

GLACE PRALINÉ

950 g lait entier
50 g lait en poudre
115 g crème fleurette 35%
300 g PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT
30 g sucre inverti
35 g sucre semoule
6 g stabilisateur combiné

Prélever une partie du sucre semoule et le mélanger au stabilisateur.
Chauffer le lait à 25°C et ajouter la poudre de lait.
A 30°C, ajouter les sucres.
A 40°C, ajouter la crème fleurette et le praliné, mélanger ensemble.
A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisateur combiné.
Pasteuriser l'ensemble à 85°C.
Refroidir rapidement à 4°C.
Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C.
Mixer et turbiner à -8°C.
A l'aide d'une poche à douille ovale de 2.5cm de diamètre et sur plaque de granit couvert d'une feuille guitare, former des boudins de glace. Surgeler
Découper les boudins de glace d'une longueur de 13cm.
Stocker à -18°C bien filmée afin que le givre ne se dépose pas.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. 04 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58934

SUCRE ROUDOUDOU

100 g jus citron jaune
100 g sucre semoule
30 g glucose
gousse vanille
2.5 g acide citrique dilué

Quelques coquillages des vacances !

Cuire le jus de citron passé à l'étamine, le sucre, la vanille et le glucose à 117°C.
Aussitôt ajouter l'acide citrique.
Couler dans de petits coquillages.
Réserver.

MONTAGE ET FINITION

Découper le cake en fine tranche puis en rectangle de 14x3.5 cm de coté.
A l'aide d'une spatule, tartiner un rectangle de cake de praliné craquant et le couvrir d'un second rectangle.
Imbiber légèrement la partie supérieure de jus de citron de façon à retrouver un coté acidulé.
Au moment de l'envoie poser le tube de glace sur la tartine cake praliné.
Démouler et insérer le tube citron dans le cylindre de tuile croustillante (le tube citron se démoulant sans difficulté).
Le poser sur la glace, finir avec un fil de chocolat coloré jaune, et un coquillage garni de caramel citron.





Une recette originale de
Jérémie Runel,
Chef Pâtissier de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

SATURNE

Recette calculée pour environ 80 macarons petits fours

MACARONS

250 g poudre d'amandes
300 g sucre glace
50 g cacao poudre
110 g blancs d'oeufs

110 g blancs d'oeufs
300 g sucre semoule
100 g eau
40 g sucre semoule

Colorant brun chocolat

Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et le cacao poudre.
Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 113ºC, et verser sur les blancs montés serrés avec le sucre semoule.
Monter jusqu'à presque complet refroidissement et ajouter le colorant.
Verser les blancs non montés dans les poudres tamisées, puis ajouter les blancs montés et macaronner l'appareil.
Dresser à l'aide d'une poche sur Silpat ou sur papier sulfurisé.
Cuire au four ventilé à 140ºC, pendant environ 12 min (suivant la taille).

GANACHE CŒUR DE GUANAJA

600 g crème fleurette 35%
380 g COEUR DE GUANAJA 80%
100 g sucre inverti

Porter à ébullition la crème avec le sucre inverti et la verser lentement sur le chocolat Cœur de Guanaja partiellement fondu tout en émulsionnant.
Mixer pour parfaire l'émulsion et laisser cristalliser à 16°C.
Une fois la ganache cristallisée, garnir généreusement les macarons.

An original recipe by Jérémie Runel,
Pastry chef at l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

SATURNE

Recipe made for about 80 macarons petits fours size.

MACARONS

250 g almond meal
300 g icing sugar
50 g cocoa powder
110 g egg whites

110 g egg whites
300 g caster sugar
100 g water
40 g caster sugar

QS dark chocolate colouring

Sieve together the almond meal, icing sugar and cocoa powder.
Cook the 300g of caster sugar and water to 113°C and pour gradually over the egg whites whipped to soft peaks with the 40g of caster sugar.
Whip until nearly cold and pour dark chocolate colouring in.
Stir the liquid egg whites into the powders and fold the meringue in. "Macaron" the mixture which means stirring the mass until shiny and supple.
Pipe the mix into little dots on silicon mats or silicon paper.
Bake at 140°C in a convection oven for about 12 minutes according to the size.

ESSENCE OF GUANAJA GANACHE

600 g whipping cream35%
380 g ESSENCE OF GUANAJA 80%
100 g inverted sugar

Proceed like for classic ganache : Bring the cream to the boil with inverted sugar and pour gradually into the melted chocolate, stirring in the centre to create a core of emulsion. Perfect the ganache with a hand held blender and leave to crystallize at 16°C. Once crystallized, fill generously the macarons with.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Une recette originale de
Jérémie Runel, Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

ROUGE ELEGANCE

Recette calculée pour 15 à 20 desserts

GELÉE BETTERAVE ET CITRON VERT

300 g jus de betterave rouge
250 g jus de pomme Granny Smith
25 g jus de citron vert
20 g sucre semoule
4 g Agar Agar
2 g gélatine

Réaliser le jus de betterave rouge frais et le jus de pomme verte à l'aide d'une centrifugeuse. Ajouter le jus de citron vert dans le jus de pomme.
Mélanger le sucre semoule et l'Agar Agar.
Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau et l'essorer.
Chauffer une partie du jus de betterave (environ 200 g) et ajouter le mélange sucre/Agar Agar. Porter le tout à ébullition et ajouter la gélatine essorée.
Incorporer le reste des jus dans la partie bouillie et mixer le tout.
Couler sur une épaisseur d' 1/2 cm et réserver au froid.

MOUSSEUX AMANDE

250 g pâte d'amandes 50% ou 70 %
300 g lait entier
300 g crème fleurette 35% MG
16 g gélatine
500 g crème fleurette 35% MG

Selon le goût désiré, vous utiliserez la pâte d'amandes 50 ou 70 %.
Mixer à froid, la pâte d'amandes avec le lait, et les 300 g de crème jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau et l'essorer.
Fondre la gélatine avec une petite partie du premier mélange en le chauffant. Rassembler le tout.
Dès que ce mélange commence à épaissir très légèrement, ajouter la crème montée mousseuse.
Couler en cadre, sur une épaisseur de 2 cm.

BISCUIT EMMANUEL

370 g oeufs entiers
195 g sucre inverti
75 g lait entier
370 g farine T45
180 g sucre glace
4 g fleur de sel
15 g levure chimique
300 g BEURRE LIQUIDE ou 355 g beurre 84% MG

Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, le sel et la levure chimique. Mélanger à la feuille ou au robot mixer, les œufs avec le sucre inverti. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre liquide Clarifié. Laisser reposer impérativement une nuit avant d'utiliser. Étaler à 1.5 cm d'épaisseur sur feuille siliconé pour la cuisson. Enfourner à 220/230°C pendant 10 à 15 minutes clé fermée.

SAUCE BETTERAVE

150 g jus betterave crue
50 g pulpe framboise Ravifruit
50 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL

Mélanger tous les ingrédients à froid et mixer.
Réserver.

SORBET BETTERAVE ET FRAMBOISE

215 g eau minérale
55 g glucose atomisé
135 g sucre semoule
3 g stabilisateur sorbet
250 g pulpe framboise Ravifruit
250 g purée de betterave cuite

Tiédir l'eau à 30°C et verser le glucose atomisé. A 40°C ajouter le sucre mélangé au stabilisateur.
Porter à ébullition, mixer et chinoiser. Refroidir au plus vite.
Une fois froid, mélanger le mix avec la pulpe de fruit et la purée de betterave, mixer de nouveau et turbiner.

CHIPS BETTERAVE

4 betteraves crues
QS sucre glace

Couper à la mandoline des fines tranches de betterave.
Les disposer sur papier siliconé et les sucrer légèrement en surface à l'aide d'une étamine.
Placer au four à 65°C jusqu'à complète évaporation de l'eau. Réserver au sec.

PRÉSENTATION

Découper des rectangles de biscuit de 8 cm de long sur 4 cm de coté. Faire de même avec la gelée betterave ainsi qu'avec le mousseux amandes congelé.
Procéder par couches successives : biscuit, gelée et mousseux amande.
Il est possible pour plus d'élégance de découper à l'aide d'un emporte-pièce un coté du gâteau frais.
Au moment de l'envoi, finir avec une quenelle de sorbet, une chips de betterave et un peu de sauce.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO_



Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

SAVEURS DE L'INDE

Recette calculée pour 15 desserts

GRANITE ORANGE CURRY

500 g jus orange frais
175 g eau
35 g sucre inverti
35 g sucre semoule
2 zestes d'orange
2.5 g curry madras
2 g gélatine

Chauffer l'eau, les sucres, le curry et ajouter la gélatine préalablement trempée puis essorée.
Verser sur le jus d'orange frais et chinoiser le tout.
Ajouter à ce moment là les zestes.
Verser en bac plastique et surgeler.
Mixer au blender et mouler le granité dans des petits carrés inox (réf 5708). Conserver au congélateur.

GELEE CURRY

100 g jus orange frais
150 g eau
60 g sucre semoule
30 g glucose
3 g curry Madras
2 g gélatine
6 g pectine NH

Tremper la gélatine dans de l'eau froide et l'essorer.
Mélanger l'eau, le glucose et le jus d'orange fraîchement pressé.
Ajouter la pectine préalablement additionnée au sucre, le curry de Madras, porter le tout à ébullition et ajouter la gélatine.
Chinoiser.
Réserver au réfrigérateur.

CREMEUX TAÏNORI

300 g crème fleurette 35%MG
100 g lait
80 g jaunes d'œufs
40 g sucre semoule
170 g COUVERTURE TAÏNORI 64%

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le lait, le sucre et les jaunes.
Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, réaliser une émulsion avec la couverture partiellement fondue afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique.
Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air et de travailler à une température supérieure à 35°C (cette technique est la garantie d'une crème toujours souple).
Réserver au réfrigérateur.

NOUGATINE SESAME

150 g sucre semoule
2.5 g pectine NH
125 g beurre
50 g glucose
175 g sésame doré
10 g eau minérale

Fondre le beurre et ajouter le glucose et l'eau.
Ajouter le mélange sucre et pectine.
Cuire le tout à feu doux sans trop remuer jusqu'à liaison, ajouter le sésame et étaler la nougatine sur feuilles de Silpat.
Cuire à 190/200°C au four ventilé.
Mettre en forme un tiers de la masse en détaillant des bandes de 1.5 cm de largeur et entourer des carrés inox (réf 5708) afin de placer le granité orange curry à l'intérieur.
Laisser refroidir, et conserver à l'étuve.
Réserver les 2/3 restant.
Astuce : Cet appareil peut également être stocké cru au congélateur et cuit au jour le jour pour les décors.

BANANES POELEES

6 bananes
20 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA

Couper les bananes en rectangle de 6 cm de long et les poêler jusqu'à coloration.

MONTAGE ET PRESENTATION

Détailler un rectangle de nougatine sésame et dresser à la poche trois boules de crémeux Taïnori.
Déposer en décalé sur le crémeux un autre rectangle de nougatine et coller le tout avec un peu de crémeux sur l'assiette.
Placer en arrière plan le carré de nougatine avec l'inclusion de granité orange, la banane devant, et la napper généreusement de gelée curry.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58867



Une recette originale de Jérémie Runel, Formateur de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

SOFIA

Recette réalisée pour environ 15 yaourts

YAOURT PRALINÉ

1 l lait entier
1 yaourt nature
50 g poudre de lait
220 g Praliné Fruité

80 g/yaourt

Chauffer le lait à 60°C et délayer la poudre de lait.
Réaliser une émulsion en versant un peu de liquide sur le praliné afin de créer un noyau élastique. Conserver cette texture jusqu'à la fin.
Ajouter le yaourt, mixer et chinoiser.
Couler dans des pots de yaourt ou en verrines, et filmer la surface des contenants.
Placer à l'étuve à 45°C maximum durant 8 heures.
Une fois fermenté, réserver au réfrigérateur.

ECUME ROQUETTE

100 g jus de roquette
500 g eau
20 g sucre semoule
2 g lécithine en poudre (PCB)

Passer les feuilles de roquette à la centrifugeuse.
Porter l'eau et le sucre à ébullition.
Ajouter la lécithine et le jus de roquette.
Chinoiser, verser dans un grand et profond candissoire. Filmer le contenu pour éviter toute éclaboussure.
Placer un mixer plongeant et foisonner durant quelques instants de façon à créer une écume en surface.

Conseil du pâtissier : attention l'écume se réalise au dernier moment.

BISCUIT EMMANUEL

225 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA (ou 270 g beurre 84%)
280 g farine T45
135 g sucre glace
3 g fleur de sel
12 g levure chimique
280 g oeufs entiers
145 g sucre inverti
55 g lait entier
QS noisettes torréfiées

Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, le sel et la levure chimique.
Mélanger au robot coupe les œufs avec le sucre inverti. Ajouter les poudres tamisées, le lait et le beurre liquide.
Laisser reposer impérativement une nuit avant utilisation.
Étaler sur feuille silicone à 1 cm d'épaisseur.
Parsemer de noisettes concassées torréfiées et enfourner à 220/230°C pendant 6 à 8 minutes clé fermée.
A la sortie du four, saupoudrer un peu de sucre glace sur le dessus et dorer à la salamandre.
Couper des bâtonnets de 10 cm de long sur 1 cm de coté.
Réserver.

PRESENTATION

Servir le yaourt très frais et déposer l'écume de roquette sur le yaourt praliné.
Accompagner d'un stick de biscuit Emmanuel.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

SUCETTE CARRÉ

Recette calculée pour environ 220 pièces

POUDRE D'ORANGE

4 oranges

Enlever à l'aide d'un économe les zestes d'oranges. Les blanchir dans de l'eau bouillante et les refroidir aussitôt dans de l'eau froide. Possibilité de confire les zestes dans un sirop de sucre.
Passer les écorces au four à 60/70°C.
Une fois bien sèches, mixer les écorces d'orange afin d'obtenir une poudre.
Réserver dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

GIANDUJA NOISETTE LAIT

1500 g GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%

Fondre le Gianduja Noisette lait à 45°C, le tempérer à 24/25°C et le couler en cadre de 10 mm d'épaisseur sur feuille guitare préalablement chablonnée de couverture noire.
Laisser cristalliser.

GIANDUJA NOISETTE NOIR ORANGE

450 g GIANDUJA NOISETTE NOIR 32%
Q.S Poudre d'orange
Q.S Huiles essentielles d'orange

Fondre le Gianduja noir à 45°C, ajouter de la poudre d'orange et éventuellement l'huile essentielle d'orange.
Tempérer le tout à 24/25°C et couler l'ensemble en cadre de 2 mm sur la couche précédente de Gianduja Lait.
Laisser cristalliser.

GIANDUJA NOISETTE LAIT

1500 g GIANDUJA NOISETTE LAIT 35%

Fondre le Gianduja Noisette lait à 45°C, le tempérer à 24/25°C et le couler en cadre de 10 mm d'épaisseur sur la couche précédente de gianduja noir orange.
Laisser cristalliser.

APPAREIL A ENROBAGE

700 g COUVERTURE GUANAJA 70%
150 g BEURRE DE CACAO

Fondre à 45°C la couverture et le Beurre de cacao.
Tempérer la masse d'enrobage à 30/32°C.
Enrober chaque sucette.

MONTAGE

Décadrer les cadres de Gianduja. Avant de découper à l'aide d'une guitare des carrés de 24 mm sur 24 mm, tempérer le Gianduja dans une pièce au minimum à 20/22°C pour faciliter la coupe.

FINITION

Une fois les carrés de Gianduja découpés les tempérer dans une pièce légèrement plus chaude voir 24/25°C de manière à pouvoir facilement enfoncer les bâtons.
Stocker avant l'enrobage les sucettes dans une pièces à 20/22°C.
Tremper les sucettes carrées dans l'appareil à enrobage tempéré. Parsemer aussitôt de poudre d'orange, avec éventuellement la possibilité de les retourner sur des transferts.

Astuce du pâtissier : pour éviter d'abîmer les sucettes après l'enrobage, les planter dans une plaque de polystyrène.





Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

SUCETTE COCO

Recette calculée pour environ 125 pièces
(Corps Creux Lait - ref 1733)

GANACHE COCO

575 g COUVERTURE IVOIRE 35%
65 g sucre semoule
280 g pulpe coco Ravifruit
90 g liqueur de coco 21% (Malibu)
80 g coco râpée

Réaliser un caramel à sec avec le sucre et le déglacer avec la pulpe de coco chaude. Laisser refroidir ce mélange à 60/70°C avant de réaliser une émulsion sur la couverture Ivoire.
Ajouter la liqueur de coco à une température de 35°C. Mixer.
Ajouter la coco râpée préalablement séchée à 130°C pendant 5 min, bien mélanger.
Lorsque la ganache se situe entre 29/30°C, garnir des corps creux lait (réf 1733) à l'aide d'une poche.
Laisser cristalliser 24 heures à 17°C.

Attention la température de la ganache doit être inférieure à 30°C avant de garnir les corps creux.

MONTAGE

Passer préalablement de la coco râpée dans un four se situant aux alentours de 130°C de manière à la sécher.
Une fois la ganache cristallisée, insérer les bâtons à sucette. Tempérer de la couverture Ivoire.

FINITION

Tremper les sucettes dans la couverture Ivoire tempérée et les parsemer aussitôt de brisures de coco râpée.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 60191



Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

SUCETTE PISTACHE GRIOTTE

PÂTE À MACARONS

240 g poudre amande
300 g sucre glace
60 g CACAO POUDRE
110 g blancs d'oeufs

110 g blancs d'oeufs
30 g sucre semoule
300 g sucre semoule
100 g eau

Mélanger ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace, le cacao poudre et les blancs d'œufs crus.
Cuire les 300 g de sucre et l'eau à 110ºC. Verser sur les 110 g de blancs légèrement montés et serrés avec les 30 g de sucre.
Monter jusqu'à presque complet refroidissement, puis incorporer cette masse au premier mélange.
Macaroner l'ensemble.
Pocher sur Silpat et laisser croûter environ 45 min (les macarons ne doivent pas coller aux doigts).
Cuire dans un four ventilé à 140ºC, pendant 12/15min.

GANACHE IVOIRE PISTACHE

195 g crème fleurette 35%
20 g sucre inverti
60 g pâte de pistache (suivant qualité)
3 g bâton de cannelle de ceylan
410 g COUVERTURE IVOIRE
90 g beurre pasteurisé

Porter à ébullition la crème fleurette avec le sucre inverti et la pâte de pistache. Infuser les bâtons de cannelle pendant 5 minutes, puis refaire frémir de manière à bien pasteuriser l'ensemble.
Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu.
Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés et mixer le tout.
Laisser cristalliser quelques heures à 17°C et 60% d'hygrométrie. Dès que la ganache est manipulable, garnir les macarons.

GRIOTTES AU SIROP

250 g sucre semoule
100 g eau
500 g griottes congelées

Réaliser un sirop à 120°C avec l'eau et le sucre semoule. Verser le mélange chaud directement sur les griottes légèrement décongelées. Laisser macérer environ 12h avant d'égoutter les griottes.

APPAREIL À ENROBAGE

700 g COUVERTURE GUANAJA 70%
300 g BEURRE DE CACAO

Fondre à 45°C la couverture et le beurre de cacao. Tempérer la masse d'enrobage à 30/32°C.
Enrober chaque sucette.

MONTAGE

Une fois les macarons cuits, les garnir avec la ganache ivoire pistache et ajouter une griotte bien égouttée. Refermer les macarons puis insérer un bâton à sucette.
Réserver au réfrigérateur avant d'enrober les sucettes.

FINITION

Tremper les sucettes dans l'appareil à enrobage tempéré.
Parsemer aussitôt de poudre de pistaches hachées.

Astuce du pâtissier : pour éviter d'abîmer les sucettes après l'enrobage, les planter dans une plaque de polystyrène.





Une création de
l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

SUCETTES FOLIE CHOCOLAT

ROCHER

Recette calculée pour environ 130 pièces

PÂTE DE NOISETTE DE BASE

500 g noisettes entières

Bien torréfier à cœur les noisettes dans un four à 150/160°C. Les refroidir sur marbre puis les peler à l'aide d'un tamis ou autre. Mixer les noisettes à l'aide d'un cutter. Arrêter de les broyer dès que la granulométrie désirée est obtenue et qu'elles huilent.
Stocker en boîte fermée à 4°C.

GARNITURE À ROCHER

360 g PRALINÉ NOISETTE 60%
300 g GIANDUJA NOISETTE CLAIR 39%
20 g poudre de cacao
40 g poudre de lait
20 g BEURRE LIQUIDE
50 g Pâte de Noisettes de base

Facultatif :
80 g pâte à glacer noire

Hacher finement le gianduja et éventuellement fondre la pâte à glacer tout en restant dans des températures avoisinant les 30°C. A l'aide d'un robot mixer, déposer l'ensemble des ingrédients dans la cuve, mixer l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène, sans dépasser la température de 28 à 30°C.
Conseil du pâtissier : Pour raffermir la texture et augmenter le goût chocolat de votre garniture, il vous est possible de rajouter de la pâte à glacer noire (voir recette).

Attention la température de la garniture doit être inférieure à 30°C avant de garnir les corps creux.

MONTAGE ET FINITION

Torréfier quelques noisettes, les concasser puis en insérer quelques morceaux dans les corps creux.
Aussitôt, garnir les corps creux avec la garniture à rocher. Insérer avant cristallisation un bâton à sucette.
Laisser cristalliser 12 à 24 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.
Pour terminer les sucettes, trempez-les dans de la couverture lactée tempérée.
Les recouvrir aussitôt de noisettes hachées torréfiées et calibrées et les enrober une dernière fois de couverture lactée légèrement fluidifiée au beurre de cacao fondu tempéré (600 g couverture Jivara 40% pour 400 g de beurre de cacao).

CARAMBAR

Recette calculée pour environ 120 pièces

GANACHE CARAMBAR

400 g Carambar
500 g crème fleurette 35%
30 g COUVERTURE TANARIVA 33%
150 g beurre

Cuire la crème et les Carambar à 102°C en remuant. Chinoiser. Laisser retomber la température à 75/80°C, puis réaliser l'émulsion avec 30 g de Tanariva 33%.
Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés.
Mixer et garnir aussitôt les corps creux lacté. Insérer avant cristallisation un bâton à sucette.
Laisser cristalliser 24 à 36 h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Attention la température de la ganache doit être inférieure à 30°C avant de garnir les corps creux.

FINITION

Pour terminer les sucettes, trempez-les dans de la couverture lactée tempérée.
Les déposer aussitôt sur un transfert.
Laisser cristalliser avant de retirer les sucettes.



NOUGAT DRAGEE

Recette calculée pour environ 130 pièces

GANACHE NOUGAT

270 g crème fleurette 35%
150 g pâte de nougat Agrimontana
670 g COUVERTURE TANARIVA 33%
115 g beurre

Porter la crème à ébullition et la verser lentement sur la couverture partiellement fondue.
Mélanger "en rond" au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un " noyau " élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Ajouter la pâte de nougat légèrement broyée à l'aide d'un rouleau entre deux feuilles plastiques pour faciliter le pochage.
Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés.
Mixer et garnir aussitôt les corps creux Ivoire.
Insérer avant cristallisation un bâton à sucette.
Laisser cristalliser 24 à 36h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Attention la température de la ganache doit être inférieure à 30°C avant de garnir les corps creux.

FINITION

Pour décorer les sucettes, broyer puis calibrer à l'aide d'un tamis des dragées blanches.
Tremper les sucettes dans de la couverture Ivoire tempérée et aussitôt les recouvrir de brisures de dragées.

REGLISSE

Recette calculée pour environ 120 pièces

GANACHE REGLISSE

340 g crème fleurette 35%
120 g Bonbon Stoptou*
335 g COUVERTURE ARAGUANI 72%
25 g BEURRE LIQUIDE
125 g PRALINÉ AMANDES 50%

*(Bonbon sucre cuit à la Réglisse)

Broyer les bonbons puis les dissoudre en les faisant bouillir avec la crème fleurette.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue.
Mélanger "en rond" au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un " noyau " élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Ajouter le praliné et dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre liquide.
Mixer et garnir aussitôt les corps creux noire.
Insérer avant cristallisation un bâton à sucette.
Laisser cristalliser 24 à 36h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

Attention la température de la ganache doit être inférieure à 30°C avant de garnir les corps creux.

FINITION

Pour terminer les sucettes, trempez les dans de la couverture noire tempérée.
Parsemer aussitôt quelques granulés fins noirs (réf 0183) en surface et saupoudrer un peu de réglisse en poudre à l'aide d'une petite passoire.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Une recette originale de
Jérémie Runel,
Chef Pâtissier de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

SUPERNOVA

Recette pour 15 Verrines (réf 4609)

CRÉMEUX CHOCOLAT CŒUR DE GUANAJA

Crème anglaise de base :
250 g lait entier
250 g crème fleurette 35% MG
100 g jaunes d'œufs
50 g sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à la nappe 84/86 °C, passer au chinois étamine et utiliser tout de suite, ou réserver en refroidissant rapidement.

Crémeux :
500 g crème anglaise de base
160 g CŒUR DE GUANAJA 80%

35 g/ verrine

Peser la quantité de crème anglaise, émulsionner à la Maryse avec le chocolat Cœur de Guanaja partiellement fondu (comme pour une ganache) afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Afin de parfaire l'émulsion, mixer le mélange en prenant soin de ne pas incorporer d'air.
Réserver au réfrigérateur.

PANNA-COTTA

600 g lait entier
400 g crème fleurette 35% MG
40 g sucre semoule
4 gousses de vanille
8 g gélatine

45 g/verrine

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau fraîche et l'essorer.
Chauffer le lait, la crème, le sucre semoule et les gousses de vanille fendues et grattées à 60°C. Ajouter les feuilles de gélatine, mélanger et réserver au réfrigérateur.

COMPOTE ABRICOT

250 g abricot cubes
100 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL
130 g pulpe abricot
15 g liqueur abricot
2 g gélatine

12 g/palet

Placer les abricots cubes en casserole et chauffer.
Ajouter le nappage Absolu Cristal, la pulpe de fruit et cuire à feu doux pendant 5 min.
Ajouter la gélatine et la liqueur d'abricot.
Couler en moules silicone forme pomponette et placer au surgélateur.

GELÉE ABRICOT

200 g pulpe abricot
2.5 g agar agar
10 g sucre semoule
4 g gélatine

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau et l'essorer.
Chauffer la pulpe d'abricot à 60°C, ajouter le mélange sucre et agar agar, ajouter la gélatine et porter le tout à ébullition.
Passer au chinois et à l'aide d'une toile siliconé, couler la moitié de la recette sur une fine épaisseur.
Couler le restant dans une petite boîte plastique sur une hauteur de 1 cm.
Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE ET PRÉSENTATION

A l'aide d'une poche munie d'une douille unie, dresser le crémeux chocolat Cœur de Guanaja en forme de gouttes directement sur le palet de compote abricot congelé. Placer à nouveau au surgélateur quelques instants. Découper la gelée abricot à l'aide d'une douille unie N°14 et appliquer 1 disque contre la paroi de la verrine.
Tremper le haut de la verrine dans de la couverture noire tempérée, de façon à obtenir un petit disque de chocolat. Chauffer la panna-cotta au micro-ondes à 25°C et chinoiser.
Placer l'insert abricot chocolat au fond du verre et couler la panna-cotta, réserver au réfrigérateur.
Décorer avec des petits cubes de gelée abricot.





Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

NUAGE D'IVOIRE

Recette calculée pour 24 Structura Sphéris ivoire (réf 5800)

COMPOTÉE DE GRIOTTES

290 g griottes entières Ravifruit
290 g pulpe griottes Ravifruit
125 g sucre semoule
105 g glucose
50 g sucre semoule
14 g pectine NH
Louis François
60 g jus de citron

Fondre la pulpe de griottes avec le glucose, le sucre et les griottes entières.
Délayer la pectine avec les 50 g de sucre, les ajouter au mélange et porter à ébullition.
Incorporer le jus de citron, mixer le tout et refroidir en réservant au réfrigérateur.

MOUSSE IVOIRE TONKA

250 g lait entier
465 g COUVERTURE IVOIRE
10 g gélatine
1/2 fève de Tonka
500 g crème fleurette 35%MG

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter le lait à ébullition, infuser la fève de Tonka râpée et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture fondue et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

COQUES DE MERINGUE

300 g blancs d'oeufs
280 g sucre semoule
280 g sucre glace

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière, ajouter le sucre petit a petit pour obtenir des blancs texture mousse à raser. Ajouter le sucre glace délicatement à la Maryse. Parsemer de noix de coco râpée très finement et à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne trempée dans l'eau, creuser une demi sphère (emplacement de la cerise pour le décor).
Cuire à 100°C. Conserver à l'abri de l'humidité.

COULIS GRIOTTES

QS compotée de griottes
10% NAPPAGE ABSOLU CRISTAL

Détendre la compotée et la mixer avec le nappage Absolu Cristal.

MONTAGE

Couler un peu de mousse au fond des coques Structura, placer au surgélateur quelques instants pour gélifier puis déposer la compotée de griottes. Recouvrir du restant de mousse ivoire tonka et réserver au réfrigérateur ou bien surgeler.
Décorer le fond de l'assiette de compotée de griottes légèrement détendue et mixer avec du nappage Absolu Cristal.
Déposer le Structura Sphéris ivoire au centre de l'assiette et poser une meringue sur la mousse.
Décorer d'une cerise fraîche ou bien d'une cerise à l'alcool trempée dans de l'Absolu Cristal coloré en rouge. Ajouter une pointe d'or.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58959



Une création de
l'Ecole du Grand
Chocolat Valrhona

NOUGAT CHIPS

Recette calculée pour 24 Structura Ovalis lacté (réf 5797)

CRÉMEUX AU NOUGAT

500 g crème fleurette 35%MG
60 g miel de lavande
100 g jaunes d'œufs
5 g gélatine
90 g pâte de nougat Agrimontana

Tiédir la crème fleurette, verser sur les jaunes mélangés au miel, ajouter la gélatine trempée et essorée et cuire le tout à 82/84°C.
Laisser légèrement gélifier puis ajouter la pâte de nougat.

AMANDES CRISTALLISÉES

200 g amandes bâtonnets
100 g sirop à 30°B

Mélanger tous les ingrédients puis enfourner à 160°C en prenant soin de sabler l'ensemble.
Réserver à l'abri de l'humidité.

MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA

250 g lait entier
500 g crème fleurette 35%MG
340 g COUVERTURE JIVARA 40%
5 g gélatine

Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur la couverture, et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/45°C incorporer la crème fleurette montée mousseuse. Couler.

PÉTALES DE NOUGAT

250 g miel de lavande
35 g glucose
500 g sucre semoule
60 g glucose
110 g blancs d'œufs
25 g sucre semoule
250 g amandes entières grillées
100 g pistaches

Cuire le miel et les 35 g de glucose à une température de 140°C
En même temps, cuire les 500 g de sucre et les 60 g de glucose à une température de 157°C.
Mettre au batteur mélangeur les blancs d'œufs légèrement montés avec les 25 g de sucre semoule et verser le mélange miel-glucose ainsi que le mélange sucre-glucose. Réduire la vitesse du batteur et chauffer au bec de gaz ou décapeur thermique.
Mélanger à la main les fruits secs préalablement passés au four pour éviter un refroidissement trop rapide du mélange.
Verser dans un moule à cake huilé et laisser reposer une nuit
Découper à la trancheuse à jambon de très fines tranches de nougat. Poser les sur une plaque couverte de papier sulfurisé et sécher à 60°C pendant 2 heures. Réserver à l'étuve.

TRANSPARENCE DE CHOCOLAT NOUGAT

300 g COUVERTURE JIVARA 40%
60 g pâte de nougat Agrimontana

Mélanger la couverture Jivara tempérée à la pâte de nougat.
A l'aide d'une spatule, former des voiles sur une bande de feuille plastique guitare puis laisser cristalliser dans une gouttière à tuiles.

SAUCE JIVARA CITRONNELLE

100 g lait
20 g glucose
110 g COUVERTURE JIVARA 40%
1 bâton de citronnelle

Chauffer le lait et le glucose et infuser le bâton de citronnelle.
Chinoiser puis procéder comme pour une ganache.
Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

A l'aide d'une poche, déposer le crémeux nougat au fond des Structura Ovalis lacté.
Couler la mousse allégée sur le crémeux nougat et réserver au réfrigérateur ou surgeler.
Décorer le fond d'assiette de sauce Jivara citronnelle puis déposer un Structura Ovalis lacté.
Déposer harmonieusement des pétales de nougat et des transparences de chocolat nougat et parsemer de quelques amandes cristallisées.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58962



Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

JUNGLE

Recette calculée pour environ 18 desserts

SPÉCULOS ZÉBRÉ

250 g beurre
200 g sucre cassonade
125 g sucre Muscovado
75 g œuf entier
20 g lait entier
500 g farine T45
2.5 g sel
3 zestes citron
8 g levure chimique

Sabler le beurre froid avec les sucres, le zeste de citron, le sel, la farine tamisée et mélangée à la levure chimique puis ajouter les œufs et le lait. Etaler à 2mm entre deux feuilles de papier cuisson.
Lorsque vous étaler cette pâte, les morceaux compact de sucre Muscovado vont créer des zébrures.
Congeler et découper à la « bicyclette » des rectangles qui serviront à la base du dessert (10 x 6 cm) et au décor.
Découper à l'aide d'un emporte pièce des disques, puis les déposer sur un flexipan demi-sphère ; lors de la cuisson les disques vont se galber pour créer une petite coupelle.
Cuisson à 160°C jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

NAMELAKA IVOIRE CARAMÉLISÉ

200 g lait entier
10 g glucose
2 feuilles gélatine
340 g couverture Ivoire caramélisée
400 g crème fleurette 35%MG

Verser les fèves de chocolat Ivoire dans un candissoire et mettre au four à 130 °C pendant environ 30 minutes ; remuer de temps en temps pour avoir une caramélisation régulière. Ajouter le glucose sur la couverture.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine trempée et essorée. Chinoiser. Verser petit à petit sur le chocolat fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Ajouter à cette préparation la crème fleurette liquide et froide. Mixer quelques secondes. Laisser cristalliser au réfrigérateur avant de réaliser les quenelles.

GANACHE MONTÉE ABINAO

Ganache de base :
170 g crème fleurette 35%MG
20 g glucose
20 g sucre inverti
135 g COUVERTURE ABINAO 85%
Ganache montée :
360 g ganache de base
360 g crème fleurette 35%MG

Porter à ébullition la crème, le glucose et le sucre inverti.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange continuer.
Mixer pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les 360 g de crème liquide froide et laisser cristalliser au réfrigérateur une nuit ou 3 heures minimum.

GRANITÉ THÉ ROUGE

Infusion thé rouge
600 g eau
15 g thé rouge "mélange du cap" Palais des Thés
400 g infusion de thé rouge
150 g sirop à 30°B

Chauffer l'eau et à 95°C infuser le thé rouge pendant 5 min. Chinoiser.
Mélanger l'infusion et le sirop. Pour obtenir une belle texture de granité, il faut idéalement avoir la mesure suivante: 18 Brix au réfractomètre ou 1075 en densité.
Congeler et gratter à la fourchette avant de servir.

CARAMEL AU THÉ ROUGE

60 g infusion de thé rouge
200 g sucre semoule
90 g infusion thé rouge
20 g beurre

Cuire le sucre et l'infusion de thé rouge au caramel blond.
Décuire avec l'infusion de thé.
Laisser refroidir et à 40°C ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.

PÂTE À FRIRE CHOCOLAT

70 g farine T45
10 g sucre glace
15 g cacao poudre
1 pincée de levure chimique
1 pincée de sel
50 g œufs entiers
10 g beurre liquide
70 g Champagne ou Crémant

Mélanger tous les ingrédients en prenant soin de ne pas trop corser l'appareil.
Laisser reposer cet appareil.
A l'aide d'une poche laisser couler la pâte à frire de façon aléatoire dans de l'huile à 180°C et laisser cuire.
Retire les décors de l'huile et laisser s'égoutter sur du papier absorbant.

ZÉBRURES CHOCOLAT

QS COUVERTURE ABINAO 85%

Couler la couverture tempérée et l'étaler finement entre deux feuilles de plastique.
Sur la feuille de plastique et à l'aide du dos d'un couteau d'office, dessiner des zébrures ondulés. Laisser cristalliser.

MONTAGE

Sur le rectangle de base, déposer en barre le namelaka ivoire à l'aide d'une poche et d'une douille carré, et coller à la verticale un rectangle de spéculos. A l'aide d'une autre poche coupée légèrement en biseaux, former un petit buisson de ganache cristallisée (non montée). Piquer dedans le décor de pâte à frire chocolat, et les zébrures sur le namelaka. Coller avec de la ganache la petite coupelle en spéculos sur la base et la garnir de granité au thé rouge. Décorer l'assiette d'un trait de caramel au thé rouge.



Valrhona - 26602 Tain l'Hermitage cedex
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 58968



Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

TRANSPARENCE CROQUANTE

Recette calculée pour 24 verrines (réf 4609)

CRÈME PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT

400 g crème fleurette 35%
400 g PRALINÉ FRUITÉ CRAQUANT
2 oranges zestées

30/35 g par verrines

Bien laver les oranges avant de réaliser les zestes.
Mixer correctement les zestes avec la crème liquide froide.
Verser lentement le mélange liquide froid sur le praliné fruité craquant en mélangeant au centre à l'aide d'une maryse pour créer un " noyau " élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, en continuant d'ajouter le liquide peu à peu.
Dresser dans les verrines, puis passer l'ensemble au surgélateur.

PÂTE DE NOISETTE DE BASE

500 g noisettes entières du Piémont

Torréfier à cœur les noisettes dans un four à 150/160°C. Les refroidir sur marbre puis les peler à l'aide d'un tamis ou autre.
Mixer les noisettes à l'aide d'un cutter. Arrêter de les broyer dès qu'elles huilent et suivant la granulométrie désirée.
Stocker en boîte fermée à 4°C.

CRÈME MONTÉE À LA NOISETTE DU PIÉMONT

300 g crème fleurette 35%
30 g sucre inverti
30 g glucose
55 g BEURRE DE CACAO
90 g pâte de noisette de base
450 g crème fleurette 35%

35/40 g par verrines

Chauffer la crème fleurette avec les sucres.
Verser lentement le mélange bouillant sur le beurre de cacao fondu et la pâte de noisette, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, en continuant d'ajouter le liquide peu à peu.
Mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les 450 g de crème fleurette froide et réserver au frais pendant 2 ou 3 heures minimum, idéalement une journée.
Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche.

CARAMEL MOU AUX FRUITS SECS

160 g sucre semoule
40 g sirop de glucose
380 g crème fleurette 35%
70 g pistaches vertes entières
70 g noisettes entières
70 g noix invalides

20 g par verrines

Torréfier légèrement les noix invalides et les pistaches à 160°C pendant 3 minutes. Torréfier également les noisettes pendant environ 20/25minutes. Une fois refroidies, concasser grossièrement les noisettes torréfiées.
Réaliser un caramel blond en faisant fondre le glucose puis en incorporant progressivement le sucre. Dès la coloration désirée, décuire ce caramel à l'aide de la crème chaude. Cuire l'ensemble à 108/110°C. Ajouter le mélange de fruits secs.

FRUITS SECS SABLÉS

150 g noisettes entières blanchies
100 g pistaches vertes décortiquées
150 g sucre semoule
50 g eau

QS par verrines

Cuire le mélange sucre et eau à 114°C dans une bassine en cuivre. Verser les fruits secs préalablement passés au four à 160°C. Sabler l'ensemble et tamiser pour enlever l'excédent de sucre.
Stocker dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET FINITION

Couler dans chaque verrine, la crème de Praliné Fruité Craquant. Surgeler le tout pour obtenir des montages bien propres.
Tempérer de la couverture noire. Réaliser des disques de couverture de faible épaisseur et d'environ 5 cm de diamètre.
Les disposer au fond de chaque verrine en biais. Monter la crème à la noisette du Piémont puis la dresser dans les verrines à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, sur les disques de couverture, de manière à réaliser des cavités. Surgeler le tout.
Filmer les verrines une fois congelées de manière à optimiser leur conservation.
Tempérer de la couverture ivoire puis l'étaler sur des feuilles de transfert personnalisées.
Casser les plaques de couverture de manière à réaliser des éclats.
Insérer, dans les verrines, une fois décongelées, un éclat personnalisé de couverture Ivoire.
Déposer quelques fruits secs sablés.
Astuce du pâtissier : pour éviter un effet de condensation trop important, protéger les verrines une fois sorties du congélateur par un film alimentaire.





Une recette originale
de David Capy
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

TRANSPARENCE EPICEAS

Recette calculée pour 24 verrines (réf 4609)

DACQUOISE AUX AMANDES

320 g blancs d'œufs
250 g sucre semoule
200 g poudre amandes
60 g farine
125 g sucre glace

Recette pour un cadre 40x60

Tamiser ensemble, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs d'œufs en ajoutant le sucre semoule. Pour terminer mélanger ensemble les deux masses. Couler en cadre.
Cuire à 190°C.

POIRES WILLIAM AU VIN ROUGE EPICÉ

650 g vin rouge Hermitage
650 g vin doux naturel Maury
1000 g poire William
2.5 g graine de coriandre
2.5 g baie de genièvre
1.5 g bâton de cannelle
1/2 gousses de vanille
1/2 zestes de citron jaune
1/2 zestes d'orange
1 étoile de badiane

Porter les vins à ébullition puis les flamber. Ajouter les épices et les zestes préalablement introduits dans un sachet pour infusion de thé et laisser infuser pendant environ 10 minutes. Chinoiser.
Peler les poires puis réaliser des boules de poire à l'aide d'un boulier de 1.7 cm de diamètre. Ajouter les boules de poire dans le vin aux épices puis porter l'ensemble à frémir afin de les attendrir légèrement.
Chinoiser et garder le jus de base pour la gelée.
Réserver les poires au réfrigérateur pour le montage.

GELÉE AU VIN ROUGE EPICÉ

Base de Vin rouge aux épices
120 g sucre semoule
14 g pectine NH Louis François

20 g / fond de verrines
15 à 20 g / milieu de verrines

Récupérer le reste du vin rouge aux épices. Incorporer le mélange sucre/pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques minutes.
Couler.

MOUSSE ALLÉGÉE NYANGBO

205 g lait entier
410 g crème fleurette 35%
240 g COUVERTURE NYANGBO 68%
3 g gélatine

30/35 g par verrines

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau.
Porter à ébullition le lait et ajouter la gélatine essorée.
Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat partiellement fondu, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée.
Ajouter le reste du lait tout en conservant cette texture.
Lorsque le mélange chocolat est à 35/40°C, verser-le sur la crème fleurette montée mousseuse.
Couler de suite et surgeler.

CRÈME MOUSSEUSE CANNELLE

Q.S. crème Fleurette 35%
Q.S. cannelle Poudre
Q.S. sucre Semoule

Mélanger la crème fleurette avec le sucre semoule et une pointe de cannelle. A l'aide d'un fouet, monter le mélange mousseux mais légèrement coulant.

MONTAGE ET FINITION

Couler un fond de vin rouge épicé dans les verrines. Laisser prendre au réfrigérateur.
Couler par-dessus la mousse allégée Nyangbo.
Surgeler le tout.
Découper des disques de Dacquoise aux Amandes d'un diamètre de 5 cm environ puis les déposer sur la mousse allégée congelée de chaque verrine. Par-dessus ajouter environ 8 boules de poire aux épices ou environ 25 à 30 g. Réchauffer le reste de gelée de manière à couler environ 15 à 20 g sur les boules de poires sans nécessairement les recouvrir.
Surgeler le tout.
Filmer les verrines une fois congelées de manière à optimiser leur conservation.

Après avoir monté la crème mousseuse cannelle, en verser une petite quantité de manière à arriver à ras des verrines. Eventuellement, saupoudrer légèrement la surface de poudre de cannelle, déposer une barre de chocolat avec le logo de la maison inscrit dessus.

Astuce du pâtissier : pour éviter un effet de condensation trop important, protéger les verrines une fois sorties du congélateur par un film alimentaire.





UNE RECETTE ORIGINALE
DE DAVID CAPY
FORMATEUR DE L'ECOLE
DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

TRANSPARENCE MONT BLANC

Recette calculée pour 24 verrines (réf 4609)

GELÉE POIRE JIVARA

625 g jus de poire
125 g sucre semoule
65 g sucre semoule
15 g pectine NH
5 g alginate de sodium
100 g COUVERTURE JIVARA 40%

Mélanger les 125 g de sucre semoule avec la pectine et l'alginate.
Porter à ébullition le jus de poire et les 65 g de sucre. Fondre le chocolat puis réaliser une émulsion avec le liquide chaud. Ajouter le mélange pectine, alginate, sucre et donner une nouvelle ébullition.
Couler dans un cadre à ganache de 34 sur 34 cm et de 4 mm sur feuille Silpat.
Une fois épaissie, placer la gelée au surgélateur. Une fois congelée, emporter des formes d'étoiles ou quelconque puis les coller à l'intérieur des verrines.

MERINGUE SUISSE

210 g blancs d'œufs
340 g sucre glace

Mettre les blancs d'œufs et le sucre glace dans un cul de poule.
Placer celui-ci sur un bain marie et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe (55/60°C). Retirer le mélange du feu, puis le monter ensuite à l'aide d'un mélangeur.
A l'aide d'une poche munie d'une douille n°6, dresser la meringue au 1/3 des verrines de manière à réaliser des boudins de façon désorganisée directement dans les verrines.
Cuire au four à 100°C pendant 2h.

CRÈME MONTÉE IVOIRE À LA VANILLE DE TAHITI

200 g crème fleurette 35%
20 g sucre inverti
20 g glucose
90 g COUVERTURE IVOIRE 35%
300 g crème fleurette 35%
1 gousse de vanille Tahiti

20/25 g par verrines

Chauffer la crème fleurette avec les sucres et la gousse de vanille grattée.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture Ivoire fondue en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange, en continuant d'ajouter le liquide peu à peu.
Mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les 300 g de crème fleurette froide et réserver au frais pendant 2 ou 3 heures minimum, idéalement une journée.
Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche.

CRÈME MOUSSELINE À LA CRÈME DE MARRON

110 g lait entier
380 g crème de marron Imbert
80 g jaune d'œufs
9 g amidon de maïs
265 g beurre
Q.S. Rhum Dillon

25/30 g par verrines

Chauffer le lait entier et la crème de marron. Mélanger ensemble les jaunes d'œufs avec l'amidon de maïs. Pasteuriser l'ensemble.
Une fois la crème cuite, ajouter le beurre, éventuellement le rhum, bien mélanger.
Réserver au réfrigérateur.
Une fois la crème froide, la monter au fouet à l'aide d'un mélangeur.
Dresser.

MONTAGE

Dresser la meringue dans les verrines et les cuire. Une fois froide, disposer à l'intérieur les formes préalablement détaillées de gelée Poire Jivara. Ensuite, dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée un dôme de crème montée Ivoire à la vanille de Tahiti. Placer le tout au réfrigérateur.
Monter au fouet la crème mousseline à la crème de marron. Puis, réaliser des vermicelles à l'aide d'une poche munie d'une douille à vermicelles par-dessus la crème montée Ivoire à la vanille.
Surgeler le tout.
Filmer les verrines une fois congelées de manière à optimiser leur conservation.

FINITION

Tempérer de la couverture noire puis l'étaler sur des feuilles de transfert personnalisées.
Couper des carrés de couverture.
Réaliser des petits cubes de marrons confits et les napper à l'aide de nappage neutre Absolu Cristal.
Ensuite, disposez-les sur les verrines avec un carré de couverture personnalisé et une pointe de feuille Or.

Astuce du pâtissier : pour éviter un effet de condensation trop important, protéger les verrines une fois sorties du congélateur par un film alimentaire.





Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

TRANSPARENCE PASSIONATA

Recette calculée pour 24 verres à cocktail (réf. 4972)

STREUZEL AMANDES AUX PARFUMS D'AGRUMES

150 g beurre
150 g cassonade
150 g farine faible
150 g poudre d'amandes
1 zeste d'orange
1 zeste de citron

20 g / verre

Tamiser ensemble les poudres.Ajouter le beurre, la cassonade, les zestes et mélanger au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange et mettre au froid 30 min minimum. Passer la pâte bien froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir, pour obtenir des granulés réguliers.
Conserver au froid ou en congélation jusqu'à la cuisson.
Cuire à 150/160°C clé ouverte. La couleur doit être blonde chaude.

GEL PASSION

300 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
250 g pulpe de fruit passion

20 g / verre

Mixer à froid le nappage Absolu Cristal et la pulpe de fruit passion.
Réserver au réfrigérateur.

GELÉE DE RHUM

500 g eau minérale
100 g cassonade
1 gousse de vanille
100 g rhum Dillon
8 g gélatine

22 g / verre

Porter l'eau et la cassonade à ébullition, puis infuser la vanille.
Ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau froide et l'essorer.
Chinoiser l'infusion et y fondre la gélatine.
Ajouter le rhum et réserver au réfrigérateur.
Dès que la gelée commence à gélifier, l'utiliser pour le montage des verres.

GANACHE MONTÉE NYANGBO

Ganache de base
240 g crème fleurette 35%
30 g glucose
30 g sucre inverti
220 g COUVERTURE NYANGBO 68%

Ganache montée
500 g de ganache de base
500 g de crème fleurette 35%

40 g / verre

Porter à ébullition la crème, le glucose et le sucre inverti.
Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Mixer pour parfaire l'émulsion.
Ajouter les 500 g de crème liquide froide et laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur ou 3 heures minimum.

VERMICELLES AUX MARRONS

350 g pâte de marrons
175 g crème de marrons
115 g beurre

25 g / verre

Au robot cutter, mélanger tous les ingrédients, dont le beurre bien froid en dés, jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie (sans morceaux de beurre).
Garnir la poche ou la «presse à Mont Blanc» et conserver au froid, jusqu'à utilisation.

MONTAGE

Couler la gelée rhum «tremblotante» dans le verre à cocktail, puis à l'aide d'une poche, ajouter le gel passion par petites touches dispersées.Laisser complètement gélifier au réfrigérateur. Recouvrir la gelée de streuzel aux parfums d'agrumes et décorer de vermicelles aux marrons. Dresser une quenelle de ganache cristallisée et déposer un décor chocolat élancé.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. 04 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. 04 75 07 90 95 Fax. 04 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



Une recette originale
de Jérémie Runel
Formateur de l'Ecole
du Grand Chocolat Valrhona

VITAMINES BANG

Recettes pour environ 20 desserts

CAROTTES CONFITES

300 g carotte
600 g eau
250 g cassonade blonde

Eplucher les carottes et les tailler en brunoise.
Blanchir la brunoise dans l'eau bouillante, tout en conservant une texture croquante.
Egoutter et confire à petit frémissement dans l'eau et la cassonade pendant 15 min. Egoutter.
Attention : réserver quelques cubes pour la présentation.

BISCUIT CAKE

235 g jaunes d'œufs
325 g sucre semoule
175 g crème fleurette 35%
5 g levure chimique
70 g BEURRE LIQUIDE VALRHONA
250 g farine T55 gruau
300 g carottes confites

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre puis ajouter la crème.
Tamiser la farine avec la levure chimique et l'incorporer au premier appareil, puis ajouter le beurre liquide.
Ajouter les cubes de carottes confites préalablement mélangés avec une pointe de farine à la masse cake. Couler en cadre sur une hauteur de 2 cm.
Cuire à 170°C pendant 35 à 40 min.

CRÈME SOJA

210 g lait de soja
25 g glucose
25 g sucre inverti
365 g COUVERTURE JIVARA 40%
8 g gélatine
600 g crème fleurette 35%

Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau et l'essorer.
Chauffer le lait de soja, le sucre inverti et le glucose puis ajouter la gélatine. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture partiellement fondue, en mélangeant au centre pour créer un " noyau " élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
Mixer la ganache chaude avec la crème liquide froide et réserver au frais.

GRANITÉ ORANGE CAROTTE BANANE

500 g jus orange frais
500 g jus de carotte centrifugé
240 g pulpe banane
70 g sucre inverti
70 g sucre semoule
4 g gélatine

Chauffer l'eau, les sucres et ajouter la gélatine préalablement trempée puis essorée.
Verser le sirop gélifié sur les jus fraîchement réalisés et chinoiser le tout.
Placer en bac et surgeler.
Mixer au blender et étaler le granité en cadre 6 mm de hauteur.
Surgeler.
Découper des bandes de granité de 11x3 cm et les conserver au congélateur.

CRAQUANT CAROTTE

200 g beurre
400 g sucre cassonade
150 g farine T45
200 g jus de carotte centrifugé

Fondre le beurre, ajouter le sucre cassonade.
Incorporer la farine, et lisser le mélange.
Finir en ajoutant le jus de carotte.
Réserver au réfrigérateur.
A l'aide d'un couvercle de sceau, découper un gabarit de 11x3 cm, étaler l'appareil sur Silpat et cuire à 170°C jusqu'à coloration dorée.
Réserver au sec.

SAUCE ORANGE CAROTTE

200 g jus de carotte centrifugé
100 g jus orange frais
1.5 g xanthane
20 g sucre
Q.s. cubes de carottes confites

Chauffer le jus de carotte et d'orange, puis ajouter le sucre mélangé au xanthane.
Porter à ébullition.
Réserver au réfrigérateur.



MONTAGE ET PRÉSENTATION

Découper des bandes de biscuit de 12x4cm.
Placer le granité sur le biscuit et dresser à la poche la crème de soja à l'aide d'une douille de 18 mm.
Déposer le craquant, décorer de sauce additionnée de quelques cubes de carottes confites.

Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr



UNE CRÉATION DE
L'ECOLE DU GRAND
CHOCOLAT VALRHONA

POP TARTE COLONEL

Recette calculée pour 4 tartes de 20 cm de diam

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

360 g beurre
6 g sel fin
270 g sucre glace
90 g poudre amande
150 g œufs entiers
180 g farine T45
525 g farine T45

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les 180 g de farine. Attention à ne pas monter.
Dès que le mélange est homogène, ajouter les 525 g de farine restant, ceci de façon très brève.
Réserver au réfrigérateur quelques heures avant d'étaler.
Foncer les tartes et laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur.
Cuire au four à 150/160°C, jusqu'à ce que la pâte obtienne une jolie couleur brun claire.

MOUSSE CITRON VERT

115 g sucre semoule
135 g d'eau
125 g jus de citron vert
10 g gélatine
2 zestes de citron verts

75 g/cercle de 18 cm

Réaliser un sirop avec le sucre semoule et l'eau. Porter à ébullition.
Ajouter le jus de citron vert et la gélatine trempée et essorée et porter de nouveau à ébullition.
Laisser gélifier au réfrigérateur pendant une nuit.
Monter le sirop gélifié au batteur jusqu'à ce qu'il ait une consistance de mousse.
Terminer en ajoutant les zestes de citron râpés.
Couler en cercles de 18 cm de diam et aussitôt réserver au surgélateur.

NAMELAKA IVOIRE/CITRON VERT

250 g lait entier
10 zestes de citron vert
12 g glucose
6 g gélatine
365 g COUVERTURE IVOIRE
500 g crème fleurette 35%MG

280 g/tarte de 20 cm

Faire infuser 5 zestes de citron vert dans la crème fleurette froide.
Porter à ébullition le lait et le glucose mélangés. Ajouter 5 zestes de citron vert. Laisser infuser quelques minutes.
Chinoiser. Ajouter la gélatine trempée et essorée. Verser petit à petit sur la couverture fondue, de façon à obtenir une texture élastique et brillante.
Ajouter à cette préparation la crème fleurette froide ainsi que les zestes qui auront infuser dedans. Mixer quelques secondes.
Réserver au réfrigérateur.

NAPPAGE CITRON VERT/VODKA

600 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
60 g eau
45 g Vodka
2 jus de citron vert
2 zestes de citron vert

Mixer le nappage avec l'eau, la Vodka, le jus de citron vert et les zestes.
Utiliser le nappage à 20/25°C pour napper la tarte.

GELÉE VODKA

250 g eau
150 g Vodka
50 g sucre semoule
5 g agar agar
1 zeste de citron vert

Tiédir l'eau, faire infuser le zeste de citron. Chinoiser.
Chauffer l'eau, verser le sucre et l'agar agar préalablement mélangés et porter le tout à ébullition.
Ajouter la Vodka et reporter très rapidement à ébullition.
Couler dans un cadre. Laisser gélifier au réfrigérateur.

DISQUES IVOIRE

400 g COUVERTURE IVOIRE
Q.S colorant liposoluble vert
Q.S colorant liposoluble jaune

Fondre la couverture Ivoire et la colorer vert pastel.
La tempérer, la couler entre deux feuilles de plastique, et l'étaler finement.
Découper à l'aide d'emporte pièce des disques de différents diamètres.
Laisser cristalliser.

MONTAGE

A l'aide d'un pinceau, imperméabiliser le fond de tarte d'un appareil à pulvériser ivoire (couverture ivoire + beurre de cacao).
Déposer le palet congelé de mousse citron, recouvrir de namelaka citron vert et lisser à la spatule.
Réserver quelques minutes au congélateur avant de glacer.
Glacer avec le nappage citron vert/vodka à 20/25°C. Découper des cubes de gelée agar à la Vodka.
Les disposer harmonieusement sur la tarte et décorer en ajoutant des disques de couverture Ivoire coloré en vert pastel.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr

Photo : GINKO _ 59042



Une création de l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona

TARTE BELLE-HELENE

Recette calculée pour 4 tartes carrées (réf 2540)
ou 6 tartes carrées (réf 2539)

PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

360 g beurre
6 g sel fin
270 g sucre glace
90 g poudre amande
150 g œufs entiers
180 g farine T45
525 g farine T45

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les 180 g de farine. Attention à ne pas monter.
Dés que le mélange est homogène, ajouter les 525 g de farine restant, ceci de façon très brève.
Réserver au réfrigérateur quelques heures avant d'étaler.
Foncer les tartes et laisser reposer 1/2 heure au réfrigérateur.
Cuire au four à 150/160°C, jusqu'à ce que la pâte obtienne une jolie couleur brun claire.

COMPOTÉE DE POIRES

1500 g poires fraîches
150 g sucre semoule
120 g eau
6 g pectine NH

Laver, éplucher les poires et les couper en cubes.
Cuire à feu doux les poires avec le sucre et l'eau.
Au bout de 13 à 15 min de cuisson ajouter la pectine NH mélangée avec un peu de sucre, et porter de nouveau à ébullition pendant 3 à 4 min.
Réserver au réfrigérateur.

MOUSSE POIRE AMANDES

500 g pulpe de poire Ravifruit
100 g PÂTE D'AMANDES 50%
10 g gélatine
300 g crème fleurette 35%MG
20 g eau de vie poire Wolfberger

200 g/carré inox(réf 2539)

Mélanger, à froid et au mixeur, la pâte d'amandes avec la pulpe de poire fondue, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
Tremper la gélatine dans beaucoup d'eau et essorer.
Ajouter la gélatine fondue et l'eau de vie poire au premier mélange et mixer.
A 25°C, ajouter la crème montée mousseuse.
Couler en cadres et réserver au surgélateur.

GANACHE TAÏNORI

600 g crème fleurette
60 g sucre inverti
180 g BEURRE LIQUIDE
500 g COUVERTURE TAÏNORI 64%

250 g/ tarte (réf 2540)
150 g/ tarte (réf 2539)

Porter à ébullition la crème avec le sucre inverti. Verser lentement le mélange bouillant sur la couverture fondue, en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Une fois le mélange terminé, ajouter le beurre liquide.
Afin de parfaire l'émulsion, mixer la ganache en prenant soin de ne pas y incorporer de bulles d'air.

GLAÇAGE POIRE

500 g NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
40 g eau
20 g alcool de poire
1 gousse vanille

Mixer le nappage avec l'eau, l'alcool de poire et les grains de vanille.
A 25°C glacer les cadres de mousse de poires.

MONTAGE

A l'aide d'un pinceau, imperméabiliser les fonds de tartes de mélange à pulvériser (couverture ivoire + beurre de cacao). Laisser cristalliser.
Etaler une fine couche de compotée de poire dans les fonds de tartes.
Napper la mousse de poire et découper des cubes et rectangles de tailles différentes.
Couler la ganache à 45°C dans les tartes et disposer en mosaïque les cubes de mousse congelés :
130 g de cubes/ tarte (réf 2539)
160 g de cubes/ tarte (réf 2540)
Décorer la tarte avec des tranches de poires nappées.



Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 90 Fax. +33 (0) 4 75 08 05 17
Ecole du Grand Chocolat
Tel. +33 (0) 4 75 07 90 95 Fax. +33 (0) 4 75 07 88 20
www.valrhona.com - contact : ecole@valrhona.fr